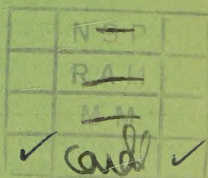
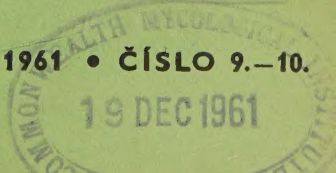


ASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník



ČNÍK XXXVIII. • V PRAZE V PROSINCI 1961 • ČÍSLO 9.—10.



Obsah č. 9—10.

ab) **Výzkum a pozorování hub v ČSSR.** Od str. 129 do str. 135.

Dr. E. Wichanský: Hřib plavý — *Boletus impolitus* Fr. — Sv. Šebek: Další nález ohnivky domácí. 130. — Dr. E. Wichanský: Naše bedly. Příspěvek k poznání našich vzácných bedel. — Dr. E. Wichanský: Chřapáč černý — *Helvella aterrima* Vel. Str. 133. Dr. E. Wichanský: Houževnatec tygrovaný — *Lentinus tigrinus* (Bull.) Fr. — Dr. F. Smotlacha: Holubinka nazelenalá — *Russula virescens* (Schaeff. ex Zanted.) Fr. Str. 134.

c) **Houby a jejich použití.** Od str. 135 do str. 140.

Inž. M. Smotlacha: Houby a jejich použití do pokrmů. — Josef Perútka: Kuchyňská příprava houbových pokrmů. — Hana Sedláčková-Pačová: Použití hřibového a žampionového krému. — Dr. Z. Augenthaler: Jedlost třepnitky cihlové.

d) **Houby škodlivé a jedovaté.** Od str. 140 do str. 141.

Dr. L. Hanuš: Zbytečné otravy z hub. — Otrava pestřecem obecným.

e) **Různé.** Od str. 141 do str. 152.

Prof. A. S. Bondarcev: Úrodné a neúrodné roky pro houby. — Dr. Boh. Ježek: Mikroskopické znaky hub. — J. Chmelíček: Lidová jména ostatních hub. Abecední seznam lidových jmen hub. — Dr. L. Hanuš: Václavka porušuje tradici. — J. Chmelíček a kolektiv: Určování hub. Str. 149.

f) **Zprávy spolkové.** Od str. 152 do str. 160.

Spytihněv Krejčí: Několik vzpomínek. — Dr. L. Hanuš: I. výstava hub v Teplicích. — Zprávy — Výstava v Domě spojů — Houbařské hody — Další zprávy.

Содержание № 9—10.

ab) **Систематика и общая микология.** — Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧССР.

Д-р Евгений Виханский: Полубелый гриб. — Сватоплук Шебек: Новая находка гриба *Pyronema domesticum*. — Д-р Евгений Виханский: Наши грибы зонтики — некоторые редкие у нас виды. — Д-р Е. Виханский: Строчок черный *Helvella aterrima* Vel. — Д-р Е. Виханский: Гриб *Lentinus tigrinus* (Bull.) Fr. — Д-р Ф. Смотлаха: Сыроежка зеленоватая.

c) **Грибы и их использование.**

Инж. Мирослав Смотлаха: Грибы и их использование в пищу.

d) **Грибы вредные и ядовитые.**

Д-р Ладислав Гануш: Отравление ложнодождевиком.

e) **Разное**

И. Хмеличек: Простонародные названия пластинчатых и прочих грибов. — Д-р Л. Гануш: Выставка грибов в курорте Теплице в Чехии.

Contents:

Dr. Eug. Wichansky: *Boletus impolitus* Fr. — Sv. Šebek: Another find of *Pyronema domest.* (Sow.) Sacc. — Dr. Eug. Wichansky: Our parasol mushrooms. A contribution to the identification of our rare *Lepiota* fungi. — Eng. Miroslav Smotlacha: Mushrooms and their use in the cookery. — Ladislav Hanuš: Poisoning by *Scleroderma vulgare* Horn. — J. Chmelíček: Popular names of Agarics and other fungi.

Foto 1. strana obálky: Poutač na výstavu hub v Domě spojů v r. 1961. — Maketa houby s živou liškou.

ODBOBNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Redigují: RNDr. Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr. Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedyk, Ing. Miroslav Smotlacha (zástupce), Dr. Robert Vávra a B. Sládečková.

b) Výzkum a pozorování hub v ČSSR.

Dr. Evžen Wichanský:

Hřib plavý — *Boletus impolitus* FR.

Др. Евгений Виханский: Полубелый гриб.

Dr. Eug. Wichanský: *Boletus impolitus* Fr.

K našim vzácným houbám hřibovitým patří hřib plavý.

Klobouk až 20 cm v průměru, polokulovitý, pak ploše rozložený, poduškovitý, vrostle hedvábitě vláknitý, v mládí ojíněný, setřením ojínění objevuje se masově červená pokožka klobouku, jež pak stářím a ohmatáním hnědne.

Trubičky bledě žluté, pak citronově zlatožluté, posléze zelenavé, otlačením barvu neměnící, u třeně vykrojené. Ústí trubiček (póry) stejně zbarvené jako trubičky.

Třeň 5—15×2,5—6 cm, zprvu bledě žlutý, pak citronový, pýřině drsný, až zrnitě tečkovaný, od base trochu načervenalý, zprvu vejčité břichatý, pak protažený a kyjovitě břichatý, někdy krátký a tlustý, jindy opět válcovitě protažený. Výtrusy 10—15×4—5,5 mikronů, vřetenovité.

Dužnina bělavá až bledě citrónová, tuhá, neměnlivá. Voní více či méně karbolovitě, chutná zprvu nasládle, pak nakysle. Pokožka klobouku účinkem čpavku fialoví. Je to jedlá houba, avšak občas má silný pach karbolovitý, jenž se vařením aneb dušením ještě zesílí.

Vyskytuje se téměř každoročně v letních měsících v Kinského sadech v Praze pod duby a buky. Letos jsem dostal jednotlivé plodnice z Uhřetěvsi (13. a 26. VI. 1960 — sbírala učitelka Jungmanová), kde roste pod lískami. Hřib plavý je tam znám pod pojmenováním „hřib lískový“.

Smotlacha popsal tento druh jako *Boletus iniunctus* Smotlacha a jako *Boletus sericeus* Smotlacha.

Tato houba je příbuzná kozákům a tvoří přechod mezi rody *Boletus* a *Leccinum* (Kromholzia). Je hlavně příbuzný kozáku žlutopórému (*Leccinum tessellatum*).

Podobá se dosti hřibu panenskému (přívěskatému) *Boletus appendiculatus* Schaeff., jenž má také zlatožluté póry a žlutý třeň, avšak žlutá dužnina hřibu panenského a taktéž třeň po rozkrojení anebo poškrábání nápadně modrají, kdežto dužnina a třeň hřibu plavého pozůstávají neměnlivé.

27. VI. 1960.

Další nález ohnivky domácí (*Pyronema domesticum* [Sow.] Sacc.)

Сватоплук Шебек: Новая находка гриба *Pyronema domesticum*.

Svatopluk Šebek: Another find of *Pyronema domest.* (Sow.) Sacc.

Ohnivka domácí (*Pyronema domesticum* [Sow.] Sacc.) patří k těm zajímavým druhům hub, které jsou široké veřejnosti praktických houbařů poměrně málo známe. Vápnitá omítka vlhkých zdí, na níž se tento drobný askomycet vyskytuje, je specializovaným substrátem, na nějž praktický houbař jistě nikdy nejde houby hledat. Přesto, že tato houba nemá žádnou užitkovou hodnotu, může se v některých případech stát nepříjemným škodlivým činitelem, jak patrně ze zkušenosti, kterou jsem s ní učinil a kterou v následujícím popisuji.

První nález ohnivky domácí z našeho státu uvádí Velenovský (Monographia Discomycetum Bohemiae, p. 334), který ji nalezl v r. 1930 v botanickém ústavu univ. Karlovy v Praze na vlhké stěně fotokomory. Druhý nález této zajímavé houby zaznamenal Svrček (cf. M. Svrček: Ohnivka domácí (*Pyronema domesticum* [Sow.] Sacc. — Česká Mykologie II: 120—122, 1948) za podobných podmínek jejího životního prostředí. Nalezl ji v r. 1948 na vlhké stěně své pracovny v býv. budově botanického odd. Nár. musea v Praze-Bubenči. V citovaném článku uvádí okolnosti nálezu a podrobně nalezenou houbu popisuje; současně se zmiňuje také o nálezech této vápnomilné houby v budově botan. ústavu v Münsteru a na vlhkých vápnitých zdech ve Finsku a v Anglii [podle Rehma]. V případech obou českých nálezů této houby šlo o její výskyt na omítce vlhkých stěn.

Třetí výskyt této houby na území ČSSR jsem zjistil v květnu r. 1960 za velmi zajímavých okolností, jejichž obdoba nebyla dosud v literatuře mně dostupně publikována. Začátkem května r. 1960 jsme v geologicko-paleontologické expozici Městského muzea Lázní Poděbrad připravovali velké diorama života v českém moři doby křídové. K modelaci mořského dna jsme použili sochařské sádky, nanesené ve vrstvě asi 2—3 cm silné na hrubou kostru terénu, vytvořenou z dřevité vlny, spojené řídkou sádkou. Po zaschnutí vrchní sádkové vrstvy jsme kolorovali její povrch temperovou barvou, kterou jsme po několika dnech překryli tenkou vrstvou akrylátové pryskyřice XMB 50. Po instalaci doplňkových modelů bylo pak celé diorama uzavřeno krycím sklem s ponecháním větracího prostoru kolem obvodu celého dioramatu. Veškerá popsaná práce byla provedena v době asi 1 týdne.

Asi po 14 dnech se na povrchu celého sádkového modelu objevily kolonie plísní, nejvíce z rodu *Penicillium* Link., k nimž podějí přistoupily lososově růžové, 1—4 mm vel. vyklenuté plodničky ohnivky domácí (*Pyronema domesticum* [Sow.] Sacc.). Příčinou jejího výskytu byla zřejmě skutečnost, že jednak svrchní vrstva sádky nebyla před svým kolorováním a ochranným nátěrem absolutně vyschlá, jednak spodní podkladová vrstva dřevité vlny, spojená řídkou sádkou, nesterilně vysychala a delší dobu udržovala v dioramatu nežádoucí vlhké mikroklima, které obvodová větrací skulina nestačila regulovat.

Plodničky ohnivky domácí a kolonie plísní jsme nejprve mechanicky odstranili a pak jsme celý povrch modelu desinfikovali 96% alkoholem. Výsledek tohoto zásahu zůstal však negativní a v poměrně krátké době se plodnice ohnivky domácí i kolonie plísní objevily znovu. Nepomohla ani 2krát opakovaná desinfekce salicylalkoholem, který je s úspěchem používán ve foto-

grafické praxi k ošetřování měchových částí fotopřístrojů proti jejich napadení plísními. Teprve nové mechanické odstranění plodnic a důkladná desinfekce 40% formalinem zamezila další růst ohnivky domácí a plísníových kolonií. Celé toto chemické ošetřování probíhalo za dokonalého větrání a postupného přirozeného vysychání celého modelu.

Protože jsme měli zájem na urychleném odstranění plodnic ohnivky domácí a porostů plísní z modelu, nemohli jsme sledovat některé otázky, které by přispěly k dalšímu poznání biologie tohoto málo známého askomycetu, zejména otázku, do jaké míry působí destruktivně jeho podhoubí a jeho plodnice během svého vývoje na substrát. Bylo by nejen zajímavé, ale především s hlediska konzervátorské praxe důležité, aby toto působení ohnivky domácí bylo při jejím event. dalším nálezu sledováno, neboť ve veřejných sbírkách jsou sádrové předměty poměrně hojně zastoupeny a ne vždy jsou uloženy tak, aby nebyly vystaveny event. napadení touto houbou ve vlhkém prostředí.

Dr. Evžen Wichanský:

Náše bedly.

Příspěvek k poznání našich vzácnějších bedel.

Д-р Евгений Виханский: Наши грибы зонтики — некоторые редкие у нас виды.

Dr. Eug. Wichanský: **Our parasol mushrooms. A contribution to the identification of our rare *Lepiota* fungi.**

V našem Mykologickém sborníku: ročník XXXVI - říjen 1960, číslo 8.—10. popsal jsem 2 vzácné bedly: bedlu Hetierovu (*Lepiota Hetieri* Boudier) a bedlu narezavělou (*Lepiota rufescens* [B. et Br.] Lange).

V tomto článku přináším další popisy našich vzácných či méně známých bedel.

Bedly s ostruhatými výtrusy.

Bedla kaštanová — *Lepiota castanea* Qué.

Klobouk 1,5 až 4 cm v průměru, zprvu kuželovitě zvoncovitý, v dospělosti ploše rozložený, v mládí tmavě rezavě či ryšavě hnědý, pozvolna mimo střed rozpraskávající v plstnaté šupinky oříškově či hnědoplavě zbarvené, nepravidelně koncentricky uspořádané na žlutavě hnědavém podkladu.

Lupeny zprvu bělavé či trochu krémové, v dospělosti žlutavě hnědavé, husté, břichaté, až 5 mm široké, nevětvené, volné, dlouhé s krátkými se střídající.

Třeň až 4,5 cm dlouhý a 2,5 až 4,5 mm tlustý, válcovitý, dutý, bez prstýnku. Avšak prstýnek je naznačen zhuštěnými šupinkami, jež jsou pak spoře roztroušené až k basi, nad naznačeným prstýnkem třeh hedvábitě jemně vláknitý, na basi často trochu hlízovitě zduřelý a vybíhající v četné jemné bílé mycelové provazce (rhizomorphy), ty jsou obaleny hlinou, jež se dá jen těžce odstraniti.

Výtrusy hyalinní, ostruhaté, 9—13×3,5—5 mikronů. Cheilocystidy nitkovité. Dužnina nepatrná, blanitá.

Bedla kaštanová objevuje se vzácně v měsících: říjen až polovina listopadu v jehličnatých i listnatých lesích. Četné plodnice mi přinesla s. učitelka Jungmanová, jež sbírala 7. XI. 1960 v oboře v Uhříněvsi. Další plodnice jsem obdržel od s. Zd. Neubauera, jenž je našel 13. XI. 1960 na Karlštejně poblíže známého dubu.



Obr. 54. Bedla třepivá, odrůda zahradní. Sbírala M. Zimmerová 16. 5. 1961 v Košířích. Foto: inž. K. Kunc — zmenšeno. — Jedlá.

Bedla plavorezavá — *Lepiota fulvella* Rea.

Klobouk 1,5 až 5 cm v průměru, zprvu kuželovitě zvoncovitý, v dospělosti ploše sklenutý až plochý, oranžově rezavý, rozpraskávající kromě temene v plstnaté, tmavě ryšavě hnědé šupinky na plavě oranžovém podkladě.

Lupeny husté, zprvu bílé, pak okrové, hnědnoucí na ostří, břichaté, největvené, krátké s dlouhými se střídající.

Třeň až 6 cm dlouhý a až 7 mm tlustý, posetý kromě špičky velmi hustě rezavě hnědými šupinami, na špičce bílý a lysý, válcovitý, většinou přímý. Prsten není vyvinut.

Výtrusy ostruhaté, 8—9×2,7—4,5 mikronů. Cystidy na ostří břichatě vřetenité 10 až 20 mikronů velké.

Roste v létě a na podzim na jehličí ve smrčinách. Vyskytuje se hojně na Roblíně a na Karlštejnsku obzvláště u Králové studánky. Podobá se poněkud bedle kaštanové, avšak má třeň i ve stáří posetý rezavě hnědými šupinami, kdežto třeň bedly kaštanové v dospělosti téměř olysává.

Bedla plstnatá — *Lepiota tomentella* Lange.

Klobouk 6 až 15 mm v průměru, polokulovitý, pak zvoncovitý, rozložený s hrbolem, s pokožkou pukající kromě temene v nepravdělné ploché a přitisklé šupiny na bělavém podkladu, bledě hlínové či špinavě okrově zbarvený.

Lupeny bílé, nepřilíši husté, odsedlé a k dosti širokému okruží kolem špičky připojené.

Třeň 2 až 4,5 cm dlouhý a 2 až 3 mm tlustý, mírně prohnutý, válcovitý, posetý spoře bledě hlínovými šupinkami či vločkami, pomačkáním špinavě masově hnědnoucí.

Basidie tetrasporické. Výtrusy hyalinní, ostruhaté 6,5—9×3,5—4,5 mikronů velké.

Odění pokožky klobouku neprůhledné z hyf velmi hustě spletených, avšak dobře patrné jsou dlouhé nepřehrádkované chlupy tvaru většinou i válcovitého, občas však zkroucené. Na bazi třeně četné bílé rizomorphy.

Skupinu plodnic této vzácné bedly našel jsem 24. 8. 1960 mezi hromadou setlelých větvíček pod křovinami poblíže jasanu v Kinského sadech v Praze. Je to první nález této bedly v Československu.

Bedla hřebenitá — *Lepiota cristata* (A. et S. Quél.)

Klobouk 3 až 5 cm v průměru, s pokožkou zprvu souvislou, nerozpraskanou, hnědorezavě zbarvenou, jež však brzy rozpraskává kromě temene v jemné hnědorezaté šupinky na vláknitém křídově bílém podkladě.

Lupeny husté, bílé, břichaté.

Třeň bledě hnědavý, dotekem a stářím hnědě masově se zbarvující, zprvu hedvábitě vláknitý, pak olysálý, válcovitý, většinou přímý, rourkovitý, v mládí s prstenem blanitým, nálevkovitým, jenž někdy brzy zmizí, jindy opět je částečně či vcelku zachovalý a přilepený aneb volně posunovatelný.

Výtrusy ostruhaté, to jest kuželovité s postranním apikulem, 6—7,5×3 mikronů velké.

Dužnina klobouku nepatrná, blanitá, páchne ostře a nepříjemně.

Bedla hřebenitá patří k běžným a velice hojným bedlám. Roste v lesích i zahradách vždy v četných plodnicích. Letos jsem sbíral tuto bedlu na více místech, na Roblíně, Karlštejně, Srbsku, na Jílovišti, v Radotíně a ve Velké Chuchli.

16. XI. 1960

Dr. Evžen Wichanský:

Chřapáč černý — *Helvella aterrima* Vel.

Syn.: *Helvella nigra* Vel. [České houby].

Plodnice 6 až 12 cm vysoké.

Klobouk 4—5 cm v prům., téměř kulatý, laločnatě hrboletý, černý, uvnitř dutý.

Třeň tmavě hnědý, žebertonatý a hluboce lakunosní, 5 až 8 cm vysoký, uprostřed 1 až 1,5 cm tlustý, k bazi pozvolna více či méně ztlustělý.

Vřečka asi 210—240×11—13 mikronů, válcovitá, nahoře poněkud tupě zaoblená s 8 výtrusy v jedné řadě uloženými.

Výtrusy 16—18×13 mikronů, zaobleně elipsoidní s 1 velkým olejnatým tělískem, hladké.

Parafysy nitkovité, nahoře až na 5,5 mikronů (často hruškovitě) ztlustělé, velmi hojné, uložené ve stejné výši jako vřečka.

Velenovský udává vřečka 300×16 mikronů a výtrusy 17 až 20 mikronů.

Plodnice chřapáče černého jsem sbíral 19. X. 1960 na Roblíně.

21. II. 1961.

Houževnatec tygrovaný — *Lentinus tigrinus* (Bull.) Fr.

Klobouk tence, trochu kožovitě masitý, elastický, vyhloubený až hluboce nálevkovitý, krémově bledě okrový 4 až 10 cm v prům., jemně tygrovaný přitisklými hnědými až černými šupinami, jež jsou uprostřed nej hustší a k okrajům řídnou, až se úplně ztrácejí.

Lupeny husté, tenké, bílé, na ostří nepravidelně zubaté, silně na třech sblíhavé.

Třeň elastický, nezlomitelný, občas excentrický a zakřivený, běložlutavý, dole hustě černými šupinkami poprášený, nahoře bíle plstnatý, obvykle k basi ztenčený, občas od poloviny nahoru zmačknutý, hutný (bez kanálku) až 8 cm dlouhý.

Dužnina bez zápachu. Výtrusy bezbarvé, válcovitě elipsoidní 5,5—8×2,5 až 3,5 μ .

Roste na pařezích různých stromů listnatých, vzácně také na ovocných stromech (na hrušních a jabloních). Plodnice této houby přinesl na přednášku odbočky naší spol., na Vinohradech s. Eduard Voborský, jež je sbíral osobně v Kostelci n./L. 15. V. 1960.

18. V. 1960.

Holubinka nazelenalá***Russula virescens* (SCHAEFF. ex ZANTED.) FR.**

Půvabná, čistá, na krásně bílém základě patinově zelená, záhy však políčkovaná holubinka z lesů hlavně listnatých nebo s dubem a břízou smíšených lesů jehličnatých. Tedy dva stromy jsou její (a ovšem i jiných hub) hlavní, bříza a dub. Výborná, jedlá a chutná houba, která byla v tomto směru známa již starým Římanům. *Virescens* = zelenavá.

Stručný popis: Dosti velká, masitá. **Klobouk** dlouho kulovitý (houba jako palička) velmi tvrdý, pak měděnkově zelený, trochu do žlutohněda vybledající, matný, s okrajem zemitě rýžkatým. Pokožka záhy ploše políčkatá. Políčka měděnková, mezi prostory bílá. **Třeň** válcovitý, bílý, tvrdý, jemně vrásčitý, 4—7—10 cm dlouhý, 2—3—4 cm tlustý. **Lupeny** bílé, později světle smetanové, na ostří okrovější. **Výtrusy** elipsoidní, ke stopce zúžené, bradavkaté a ostnitě, 8—9/7—8 μ . **Dužnina** tuhá, křehká, vydatná, místy rezavější. Chuti příjemně oříškové, vůně nápadné.

Houba jedlá, chutná, I. B třídy chutové a užitkové hodnoty. Lze ji připravovati na všechny způsoby. Dosti vzácný (II.b) symbiont břízy a dubu v suchých lesích na výsluních celého mírného pásu sev. polokoule a u nás všude. Roste hlavně v létě, za deštivého a teplého podzimu ještě v říjnu, případně i v listopadu, za vlhkého jara někdy i v květnu a červnu. Pozor na muchomůrku zelenou — *Amanita viridis* (PERS.), phalloides (VAILL. ex FR.) a zbělenou — *A. verna* (BULL.), s nimiž se někdy u povrchních znalců hub snadno může zaměnit.

Odlíšným znakem hol. nazelenalé, nehledě k nedostatku límce, pochvy na noze, což vše je u much. zelené a zbělené, od těchto smrtonosných hub je také políčkován klobouk, který ji odlišuje snadno nejen od uvedených muchomůrek, nýbrž i od podobných, jinak velmi chutných zelených holubinek: *R. graminicolor* SECRET. — h. trávově zelená, *R. cyanoxantha* (SCHAEFF.) h. namodralá (forma zelená — *virescens* KROMBH., bukovka (zelená forma) — *R. heterophylla* FR. Tento mohutný, políčkatý klobouk, bílá silná noha, bílá dužnina jsou hlavní její znaky. Holubinku nazelenalou znám dobře už od

r. 1905, kdy jsem se ji naučil znát z Krombholze (obraz), Presla, Čelakovského (obraz), Bezděka (krásný obraz Luňáčkův), Michaela atd. V mé mykologické zahradě (lesy Královéhradecka) je totiž dosti vzácná, neboť jsou tu převážně stromy jehličnaté. Vysoce si ji cením a propaguji ji od r. 1907.



Obr. 55. Holubinka nazelenalá
— *Russula virescens* (SCHAEFF.
ex ZANTED.) FR. Jedlá, velmi
dobrá. Kreslil inž. M. Smotlacha.

Činím tak každoročně na přednáškách i výstavách. Dnes je v Hradci Kr. a všude jinde hledanou houbou. R. 1912/13 psal jsem o ní v Bayerově Botanice, později v ČČsH, v „Přehledu hub“ atd. Na Královéhradecku roste v lesích kolem Sadové, Dohalic, Hořic, Nechanic, Chlumu atd. U Prahy je častá např. v Klánovicích, v Kersku, Zbraslavi, u Jíloviště, Radotína atd. Sbíral jsem ji také v lesích u Jihlavy, Brna, Bratislavy, Plzně atd.

(Dr. F. Smotlacha: Atlas hub II. díl.)

c) Houby a jejich použití.

Inž. M. Smotlacha:

Houby a jejich použití do pokrmů.

Инж. Мирослав Смотлаха: Грибы и их использование в пищу.

Eng. Miroslav Smotlacha: **Mushrooms and their use in the cookery.**

Ve stravě člověka se houby velmi dobře uplatní svou příjemnou osobitou chutí a vůní. Houbami můžeme i „nahradit“ maso, neboť je lze připravit jako smažené řízky, ovar, karbanátky, dršťky, guláš, plnit jimi paprikové lusky, těsta apod.

Doporučujeme připravovat jídla i konzervovat houbové směsi. Není dobře se omezovat na jeden druh. Ve směsích můžeme dosáhnout rozmanitosti a plnosti chuti.

Přípravě hub je třeba se naučit. Houby je nutno správně vybrat, vytrít, vyřadit přestálé, shnilé, červivé, očistit je a důkladně oprat. Některé houby jsou vhodné pro všechny druhy úprav a konzervace, jiné se hodí pouze do polévek, jiné do octa, ke kvašení apod.

Houby se podobají masu tím, že se rychle kazí a proto je nutno s nimi zacházet stejně jako s choulostivým masem. Přípravujeme je raději čerstvé, pokud možno v den sběru. Když už mají být uchovány, tedy jen v chladu (studený sklep, chladnička). Sami houby doma nenechámejme zmraznout.

V domácích mrazničkách nemáme dosud možnost zmrazování, které přenecháváme tovární výrobě.

Kdybychom nechali houby nebo houbové jídlo zkazit, otrávíme se stejně jako zkaženým masem nebo špatnou konzervou. Ohřívání houby jsou neškodné, když bylo jídlo uchováno v chladu. Doporučujeme ovšem požívat houbová jídla ihned po úpravě. Ohříváním se porušují vitaminy a cenné aromatické látky. Při neodborném uložení podléhá houbové jídlo rychle zkáze.

Novými výzkumy se prokázalo, že známé jedlé houby mají bílkoviny stravitelné nejméně z 50 % (SMOTLACHA). SALTET uvádí, že žampiony mají dvě třetiny pro člověka resorbovatelných bílkovin. PILÁT udává u mladé pýchavky obecné značné procento stravitelných bílkovin. Staré názory (ZELLNER), že houby jsou téměř úplně nestravitelné, tedy neplatí zejména u hlavních jedlých hub. Ale ani ostatním jedlým houbám jejich horší stravitelnost neubírá na ceně, neboť zůstávají dobrou pochoutkou nebo kořením.

Tím nechceme říci, že houby jsou snadno stravitelné. Pro svůj obsah buničiny a chitinových vláken jsou naopak dosti těžko stravitelné. Musíme proto při kuchyňské úpravě tomuto nedostatku odpomoci. Nejdříve mechanicky — houby krájíme nebo i sekáme na malé kousky, abychom narušili co nejvíce bunic. Houby nutno dobře solit, dobře a dostatečně dlouho připravovat na ohni (vařit, dusit, smažit na cibulce), případně okyselit (citrónem, octem).

Vše to směřuje k narušení buněčných stěn, houbové tkáně, aby se tak staly přístupnými trávicímu pochodu v našem těle. I konzervační metody pomáhají k větší stravitelnosti hub. Např. zakvašování hub, známé zejména v SSSR, činí různé i jinak nejedlé druhy hub stravitelnými. Nebudeme jíst houby, když máme potíže v zažívání. Slabší žaludek vyžaduje houby lehceji stravitelné, jakými jsou mladé žampiony, klouzky apod. K houbám nutno jíst alespoň chléb nebo pečivo. Doporučujeme připravovat houby s těstovinami, rýží, s brambory a zeleninou. Samotné houbové pokrmy účelně doplníme vejcem, mlékem nebo smetanou. Nikdy však nepoužíváme mnoho tuků a nejlépe máslo a olej. Nezapomínejme na zeleninové saláty jako doplněk k houbám (rajčata, papriky). Dodávají vitamín C, který v houbách chybí. Stravitelnější a nutričně hodnotnější jsou plodnice mladé a zejména jejich klobouky.

Houby tuhé, jako např. lišky, lošáky aj. nutno zvlášť dobře rozkrájet, dusit a také poctivě rozkousat.

Nemocným s ledvinami nedoporučujeme jíst houbová jídla.

Houby chřapáčovitě spařujeme (vaříme) před přípravou, abychom odstranili škodlivou kyselinu helvellovou (ucháčovou). Odvar vyléváme.

Spařením (předvářením) se také někdy odstraňuje hořkost (u lišek) nebo uchovává barva (u křemenáčů). Houby, zejména smažené, se nepodávají pozdě večer, před spaním. Vůbec není dobře jíst velkou dávku hub najednou.

V této souvislosti je nutno znovu zdůraznit, že houby vyžadují naší důvěry. **Nemáte-li důvěru, že houby jsou jedlé, nikdy z nich nepřipravujte pokrm!** Nemáte-li důvěru v houbové jídlo, nebo v houbářské znalosti a kuchařské umění těch, kteří je připravili, raději jídlo nejezte. Sugescie a autosugescie zde hrají velkou úlohu. Již mnoha lidem nebylo dobře od žaludku a onemocněli proto, že si otravu vsugerovali, ačkoliv houby byly jedlé a pečlivě připravené. Na druhé straně příznivě působí uklidňující slova lékaře nebo znalce hub na lidi, kteří měli dojem, že se otrávil, ačkoliv pojedli zcela nezávadné houby.

Jsou lidé, kterým jsou houby nepříjemné (někdo nemůže vidět nebo si sáhnout na slizké houby!) Těm lze pouze doporučit, aby je nejedli. Někdo

zase nesnáší houbovou vůni, chuť apod. I tomu doporučujeme, aby houby nejedl.

Vraťme se k přípravě jídel z hub. U nás a vůbec u slovanských národů má příprava hub velkou a bohatou tradici. Houby byly součástí svátečních pokrmů. Je to známý „kuba“ nebo štědrovečerní „hubník“. I nejstarší kuchařské knihy měly speciální předpisy pro přípravu různých hub, nejen hřibů.

Houby možno připravovat nejrůznějšími způsoby. Mezi houbaři se udržuje mnoho kuchařských předpisů, i méně známých, např. houbové škvarky, kulajda, houby jako mozeček, lívance s houbami apod.

Vzato z publikace: Hrdlička-Smotlacha — Sbíráme lesní plody a houby — Práce — 1961.

Jos. Perútka:

Kuchyňská příprava houbových pokrmů.

Známe menší počet jedovatých druhů hub, které ohrožují zdraví a život člověka, ať je požíváme v jakékoli úpravě. Tyto druhy musíme se naučit znát a chránit se jich.

Jsou ale četné druhy jedlých hub, které obsahují též škodlivé látky. Tyto ale škodlivě nepůsobí, protože jsou v malém množství, anebo se kuchyňskou úpravou snadno rozrušují nebo vyprchají. Záleží tedy na řádné kuchyňské úpravě.

A tu si myslím, že dosti obvyklý způsob dušení hub na omastku není v každém případě správný. Kousky hub obalené omastkem se nevydusí tak, jak se vydusí mírně osolené ve vlastní šťávě. Houby jsou řádně vyduseny, když na dně zůstává po vařeče čestíčka.

Děláme to tímto způsobem již po mnoho let a nikdy jsme po houbových jídlech nepocítili potíže, jak se to u mnohých stává.

Použití hřibového a žampionového krému.

K řadě nových výrobků, které stále obohacují náš trh, patří i nové výrobky **Mykoprodukty** — hřibový a žampionový krém. Oba výrobky jsou ve dvojnásobném balení: v kulatých krabičkách s vkusnou etiketou o váze 80 g, a v sáčku z hliníkové fólie, známé z balení některých druhů polévek o váze 40 g.

Výrobek obsahuje nejen sušené hříbky a žampiony, ale i tuk, sušené mléko, látky chuťové — koření a přísadu odhořčených pivovarských kvasnic s obsahem vitamínu B₁.

Oba výrobky, jak hřibový, tak i žamp. krém, vynikají skutečnou jemností a lahodnou typickou chutí i vůní. Výborně se hodí na celou řadu houbových pokrmů a značně zkracují dobu přípravy potřebnou normálně k dušení při použití sušených hub.

Jmenovaného přípravku by bylo možno velmi dobře využít na přípravu a doplnění některých obvyklých polévek. Dosavadní sortiment polévek na jídelních lístcích v restauracích a jídelnách je velmi úzký, i když normy jich uvádějí dostatečné množství. Stále se, jak při závodním stravování, tak i při společném stravování ve školách, setkáváme se s vývary z masa a kostí a běžnými zavařkami a vložkami, stejně tak se připravuje i maso vepřové, kterého bývá v některých obdobích na trhu více než hovězího, stále stejně pečené, zatím co se také výborně hodí úprava na smetaně s použitím hřibového nebo žampionového krému.



Obr. 56. Hřibový krém a jiné výrobky Družstevních závodů ÚSSR Mykoprodukta.

Uvádíme některé předpisy, kde je vhodné použití obou krémů:

Polévka bramborová jemná (pro 4 osoby).

150 g brambor, sůl, kmín, 400 g hřibového nebo žampionového krému, 20 g másla. Omyté, oloupané a na kostičky nakrájené brambory vaříme se solí a kmínem. Po změknutí přidáme ve vodě rozmíchaný hřibový nebo žampionový krém a necháme jen 5 minut povařit.

Nakonec ke zlepšení přidáme syrové máslo a ihned podáváme.

Polévka pórková (pro 4 osoby).

4 větší pórký, 200 g hřibového nebo žampionového krému, $\frac{1}{4}$ l mléka, sůl na oko-řenění.

Dobře omytý pórek nakrájíme na kolečka, podlijeme a dusíme do měkka. Zalijeme ve vodě rozmíchaným krémem, necháme 5 minut povařit, pro zvýšení biologické hodnoty přidáme mléko a podáváme. K této polévce se dobře hodí žemle nakrájené na kostičky a osmažené.

Knedlíčky do polévky (pro 4 osoby).

150 g strouhané housky, 1 vejce, 20 g hřibového nebo žampionového krému (1 velká lžice), 1 lžice oleje, sůl, mléko.

Strouhanou housku, vejce, krém v prášku, olej, mléko a sůl spojíme na středně tuhé těsto. Po vypracování varečkou na vále, vyválíme váleček, nakrájíme dílky, tvoříme knedlíčky a zavádíme do vařící polévky. Vaříme jen 3 minuty, odstavíme a ihned polévku podáváme. Knedlíčky mají velmi jemnou chuť a hodí se dobře jak do polévek zeleninových, tak i masových.

Vepřové maso na žampionech (rozpočet pro 4 osoby).

50 g oleje, 100 g cibule, 400 g vepřového masa, sůl, kmín, 40 g žampionového krému. Na oleji osmažíme nadrobno rozkrájenou cibuli a přidáme vepřové maso. Je-li to část z kýty, může být vcelku. Maso z plecka, ramínka, krájíme na kousky jako na guláš. Oso-

líme, přidáme kmín, opečeme na cibuli, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Do šťávy nalijeme ve ¼ l vody rozmíchaný sušený krém a za stálého míchání 5 minut povaříme. Takto upravená šťáva je při své jemnosti typicky výrazná. Potřebujeme-li větší množství omáčky, pak šťávu nejdříve zasympeme moukou, necháme vysahnout, podlijeme vodou, necháme nejméně 10 minut povařit a teprve 5 minut před podáním zalijeme krémem rozpuštěným ve vodě.

Vejsce s hříbky neb žampiony [pro 4 osoby].

60 g oleje, 120 g cibule, 40 g žampionového krému, 4 vejce, sůl.

Podáváme k přesnídávkě nebo svačině — nebo na náplň do vepřových závitků.

Na oleji osmažíme na drobno nakrájenou cibuli, nasypeme sušený krém, zalijeme vodou nebo mlékem a za míchání necháme 5 minut povařit.

Zahustíme vejci, dochutíme a podáváme na moskevském chlebu s máslem. Používáme-li na závitky naklepané maso, potřeme náplň, zabalíme, svážeme nití, opékáme a dusíme běžným způsobem.

Hana Sedláčková-Pačová ve Výživě lidu, roč. XV. čís. 8.

Černý kuba.

Byl Štědrý večer. Rychle se šelo. Celá Maloveska se nořila ve vánoční klid a připravovala se na štědrovečerní večeři. V pecích vesele praskal oheň a z chalup se šířila libá vůně po celé vesnici. Jak by se také nešířila? Vždyť v každé chalupě pekli černého kuby. Pekla jej také maminka.

„Co je to černý kuba, dědečku? Takové jídlo vůbec neznáme a nikdy jsme o něm neslyšeli.“

Černý kuba, milé děti, to bylo oblíbené vánoční jídlo, které nesmělo v žádné chalupě o Štědrém večeru chybět.

Barunka i Pepík obíhali kolem pece a nakukovali do ní. Vdechovali s rozkoší libou vůni smažícího se černého kuby.

„Jak se dělá ten černý kuba, dědečku?“ vyzvídají děti.

Uvařil se hrnek krupky. Pak se uvařily sušené houby. Ty museli Pepík s Barunkou v létě v lese nasbírat a usušit. Když byly houby uvařeny, rozkrájela je maminka na drobno a smíchala je s krupkami. Přidala rozkrájenou cibuli i utřený česnek. Vše pak osolila a trochu i připepřila. Vymazala pořádně veliký pekáč omastkem a vše dala do pekáče. Ten pak strčila do pece a černý kuba se pěkně odspodu i svrchu škvařil a opékal.

Z knihy Ant. Zápotockého: „Barunka“.

Dr. Z. Augenthaler:

Jedlost třepenitky cihlové.

Dne 3. října 1961 jsem si ověřoval, do jaké míry se hodí k jídlu třepenitka cihlová. Rozdělil jsem kloboučky, které jsem měl, do dvou skupin, jednu jsem vařil 10 minut v osolené vodě, druhou skupinu dusil na oleji. Kromě soli jsem nic jiného nepřidal, aby snad nějaká jiná chuť nezakreslovala chuť třepenitek.

Uvařené třepenitky jsem jen trochu omastil máslem a přidal nepatrně strouhanky, když jsem je před tím ochutnal jen vařené, beze všeho jiného. Mírně nahořklá chuť byla znát, ale nebyla nepříjemná. Podobala se asi chuti chřestu.

Třepenitky cihlové udušené na oleji měly hořkou chuť výraznější, ale také nebyla nepříjemná.

Celkem podle mého názoru je dobře možné je jíst, ale patrně ne ve větších množstvích. Pozoroval jsem, že malé plodnice měly chuť více hořkou než plodnice velké.

d) Houby, škodlivé a jedovaté.

Dr. Ladislav H a n u š :

Zbytečné otravy z hub.

Zbytečné proto, poněvadž šlo o trestuhodnou nedbalost, o lehkomyšlnost životu nebezpečnou, jak ukazují níže uvedené dva případy z roku 1961.

První případ je z Prahy (podle vypracování mé švagrové, úřednice z matr. oddělení ONV). Jedna pražská rodina měla dva hochy, z nichž jeden byl v duševním vývinu pozadu, kdežto druhý, pětiletý, byl čilý, duševně i tělesně dobře vyvinutý. A právě tento hošík, tělesně a duševně zdravý, zemřel údajně na těžkou otravu z hub. Otec si s ním vyšel na procházku do lesů a připustil (nebo nevšímal si toho?), že hošík ochutnával kdejakou nalezenou houbu. Zůstala na to smutná vzpomínka!

Druhý případ je z Chomutovska a byl hlášen příbuzným postižené rodiny při jeho návštěvě 1. teplické výstavy hub počátkem září 1961. 4členná rodina byla postižena těžkou otravou z hub. Všichni byli dopraveni do nemocnice a 2 z postižených přes veškerou lékařskou pomoc zemřeli. Další dva zůstali nadále v nemocenském ošetřování (podle stavu počátkem září 1961).

Podle vypravování návštěvníka na výstavě hub snědli jeho příbuzní nějaké zelenavé houby. Příznaky otravy se dostavily dosti pozdě. Prý nějaká neznámá žena, kterou potkali v lese, jim na dotaz řekla, že jde o jedlé houby. Opět těžce zaplacená lehkomyšlnost. Zřejmě šlo opět o smrtelně jedovaté muchomůrky zelené. Někteří mykologové jmenují ji jen jako mochromůrku hlíznatou, což je název obyčejnému houbaři nic neříkající a nikterak varovný, neb co si má obyčejný houbař pod tím představit? Ale název: z e l e n á — ten už v barvě varuje!

A poučení z toho? Nikdy nesbírejte houby, které dobře neznáme! Chceme-li mít poučení a jistotu, o jakou houbu jde, obraťme se vždy na znalce hub (mykologa), nám dobře známého anebo na houbařskou poradnu!

Je opravdu záslužno a nutné, aby se konaly časté výstavy hub, na kterých by se výrazným způsobem poukazovalo na smrtelně jedovaté houby, jak tomu také bylo na 1. výstavě hub v Teplicích, kde byly vystaveny zelené muchomůrky s výrazným varováním.

Doporučujeme, aby napříště byly vystaveny, pokud je to možné, jedovaté houby a jim podobné jedlé houby společně, a aby byl připojen stručný popis zřetelných rozdílů mezi nimi (tak mezi zelenou muchomůrkou a zelenavými holubinkami a zelánkami).

Otrava pestřecem obecným.

Nejdříve stručný popis: Pestřec obecný — *Scleroderma vulgare* (Hornemann), *Scleroderma aurantium* (Persoon), něm. Kartoffelbovist, lidově Schweinetrüffel [prasečí lanýž], má — podle popisu na obálce Časopisu čs. houbařů, ročník VII-1927, (dr. F. Smotlacha) — plodnice 3—6 cm v průměru (podle atlasu dr. Karla Kaviny 3—10 cm), kulovité, na oblém spodku s krátkými kořínky. Povrch s políčky, bělavý, později zažloutlý. Políčka někdy zahnědlá. Vnitřek zprvu bílý, později zarůžovělý, konečně černý, se světlými žilkami. V čas zralosti se mění v prach. Houba hojná po celé republice a střední Evropě v písčitých lesích jehličnatých, od července do zimy. Jest jedlá jen v malém, jako koření. Ve větším množství jedovatá. Upotřebuje se a prodává (nesprávně) jako lanýž i na našich trzích. Podle prof. Kaviny je tehle v mládí čistě bílý, silně vonný, záhy růžový, pak černá, až se konečně mění v černý prach. Požívají se plodnice jen mladé, vyřazujeme plodnice starší a zahnívající.

Také v něm. mykol. literatuře se uvádí, že je slabě jedovatý (tak Franz Engel v knize: *Pilzwanderungen, eine Pilzkunde für jedermann*, na str. 134, vyd. 1958).

Na 1. výstavě hub v Teplicích lázních v září 1961 hlásil jeden návštěvník svoje zkušenosti s pestřecem. On s rodinou — celá rodina — prodělala otravu pestřecem a vylíčil nám průběh této otravy. Otrava se začala ukazovat brzo, během 10 minut ještě za požívání bramborové polévky. Nejdříve se ukázaly příznaky otravy u 3letého synka. Dostal bolení břicha a bolesti v krajině žaludeční, až se dostavilo zvracení. Brzo na to se dostavily stejné příznaky u 6letého synka, pak u manželky a nakonec u otce rodiny. Tento odběhl, aby telefonem přivolal lékařskou pomoc. Když se vracel k rodině, pocítil velkou slabost v nohou, sotva se vlekl a musel se přidržet zdi.

Lékař zařídil převoz postižených do nemocnice, kde provedli mezi jiným výplach žaludku. Po zvracení a dávení nastalo zase zlepšení zdrav. stavu.

Postižený připisoval otravu jednomu už staršímu kusu pestřece, jehož vnitřek už nebyl tak tvrdý a začal se drolit. Z dalšího vypravování vyšlo však najevo, že si připravili k jídlu několik kusů pestřece, ne pouze jeden až dva, což je ovšem množství už nepřipustné. Jak bylo už úvodem uvedeno, pestřece lze užítí hlavně jen jako koření, nebo jako přísadu do směsí, hlavně v mládí, kdy je ještě bílý, ale větší množství působí už jedovatě. Dokladem toho je shora vylíčený případ.

e) Různé.

Úrodné a neúrodné roky pro houby.

Přeložil Dr. A. Kučera

Čtenář S. K. Ključarev (z Kalužského kraje) poslat do redakce čas. Příroda dotaz, jak si má vysvětlit neobyčejně velkou úrodu hub v r. 1960.

Na tuto otázku odpovídá profesor A. S. Bondarcev z Botanického ústavu AV SSSR v Leningradě.

Bohatá „úroda“ jedlých hub v létě 1960, a to i hřibů, ukazuje, že v tomto roce byly pro jejich vývoj mimořádně příznivé podmínky. Které podmínky to jsou?

Praktici-houbaři dobře vědí, že se houbám každý rok nedaří stejně, a proto rozlišují roky „úrodné“ a „neúrodné“. To, co houbaři nazývají houbami, jsou však jen plodnice vyšších stopkovýtvarných hub: vlastní vegetativní část organismu houby (podhoubí — mycelium) zůstává v zemi a nikdo si jí obvykle ani nevšimá.

Vývin plodnic se řídí (stejně například jako rozkvétání květů) určitými specifickými zákony. Zatímco však vyšší typy rostlin ve většině případů kvetou každý rok v určitou dobu, je vytváření plodnic u hub daleko nepravidelnější a závisí mnohem více na vnějších podmínkách. Milovníci hub dobře vědí, že zvláště „úrodná“ léta bývají tak po 3—4 rocích, mezi nimiž bývají léta méně úrodná či vůbec neúrodná. Plodnice se mimoto nevyvíjejí také v celém vegetativním období, nýbrž jen v určitých kratších časových údobích, která bývají v praxi různě nazývána. Tato údobí bývají za sezónu 2—4.

Na vývin plodnic má vliv nejen počasí v tom kterém okamžiku, nýbrž i počasí za minulé období: souhrn povětrnostních a klimatických podmínek za předešlý rok vytváří totiž v půdě určité teplotní a vlhkostní podmínky, které jsou nezbytné pro další růst plodnic.

Houbám nejlépe vyhovuje teplejší počasí (14 až 16° C), při obsahu vlhkosti v půdě 50 až 60 % (u hřibů) a občasných kratších deštích bouřkové povahy. Určitý vliv na růst hub může mít i počasí podzimu minulého roku: teplý a vlhký podzim má velmi příznivý vliv na vývoj podhoubí v půdě a tak do valné míry spoluurčuje, jaká bude příští rok „dodávka“ hub. To jsou tak v zásadě hlavní podmínky, jež ve vzájemné kombinaci mohou mít vliv (příznivý nebo nepříznivý) na úrodu hub.

Každý houbař dále ví, že houby obvykle rostou ve skupinách a že se zřídka stává, aby houba vyrostla úplně izolovaně. Početnost takové „rodinky“ hub závisí na množství podhoubí v půdě. Je také známo, že v každém lese se střídají místa, kde houby rostou a kde nerostou. Tento jev souvisí především s tím, jaké typy stromů rostou v nejbližším okolí, neboť právě na kořenech stromů vytvářejí vyšší houby živné mikrobakteriální porosty. Například všude tam, kde rostou duby, břízy, borovice a smrky, mohou růst také hřiby.

Na druhé straně však může zase celá řada půdně biologických podmínek mít na podhoubí nepříznivý vliv a brzdit jeho vývin. K těmto činitelům patří například vlhkostní a světelné podmínky a kyselost půdy. Změnil-li se např. tyto podmínky vlivem počasí nebo zásahem člověka (mýcení, meliorace atd.), může se podhoubí najednou „utrhnout“ a pak se třeba houby objeví tam, kde by to dříve nikdo absolutně nečekal.

V literatuře se také poukazuje na všeobecně známý fakt, že v úrodných letech se houby objevují nejen na svých „oblíbených“ místech, nýbrž i tam, kde dříve rostly jen poskrovnu, nebo v suchých letech vůbec ne.

A v létě 1960 bylo spojení povětrnostních a klimatických podmínek natolik příznivé, že na území celé evropské části SSSR byla velká úroda hub, a to i hřibů.

Dr. Boh. Ježek :

Mikroskopické znaky hub.

Dosavadní besedy o houbách, uveřejňované v tomto časopise, přinášely praktické zkušenosti pro houbaře začátečníky a předváděné houby byly popisovány podle zevních, makroskopických znaků. Následující stať je určena pro pokročilejší houbaře, kteří mají o mykologii hlubší zájem.

Slyšíme často z úst odborníků, že houba patří do toho kterého rodu, ale o jakou houbu jde, to jest jak se jmenuje, lze zjistit teprve po mikroskopick-

kém prozkoumání, tedy za použití mikroskopu. Tato odpověď nemůže překvapit toho, kdo si uvědomuje, jak velikým bohatstvím hub nás příroda obklopuje. — Ale můžeme jít ještě dál a říci, že v mnohých případech nevystačíme ani s tímto zjišťováním, a že musíme vzít na pomoc další obor vědní k bezpečnému určení houby, totiž chemii a použití chemických reagensů. To tedy už máme trojí způsob určování hub: makroskopické, mikroskopické a chemické, a těmito způsoby se také provádí moderní výzkum hub. K tomu pak ještě přistupují jako další činitelé chuť a vůně houby, geologické složení a teplota půdy a výskyt průvodních rostlin ap.

Mikroskopie hub se zabývá vnitřní strukturou hub, a protože jde vesměs o jevy pouhým okem nepostřehitelné, používá jako měřicí jednotky jednoho mikromilimetru, to jest jedné tisíciny milimetru, označované řeckým písmenem μ (mí).

Naším úkolem bude zmínit se stručně o nejdůležitějším ústrojí a orgánech takové plodnice, které mají důležitý význam pro systematiku, a tedy i pro určování hub.

Jsou to především:

Výtrusy (název spora byl použit po prvé r. 1787 od J. Hedwigia k rozlišení od názvu semen jevnosnubných rostlin) — a tu pak se zjišťují velikost, tvar, barva, síla stěny výtrusu, struktura jeho povrchu (hladkost, bradavčitost, pichlavost a pruhovanost), zda má výtrus klíček na svém vrcholu, výskyt olejové kapénky a přítomnost jadérek. Tak např. kulovité výtrusy mají holubinky, vretenovité houby hříbovité, hranaté a rohaté některé vláknice a bradavčité některé pavučince. Dále to je výskyt či nedostatek cystid, které jsou sterilními buňkami nebo chlupy a obvykle přesahují bazidie. Mívají nejrůznější tvar (kopinatý, lahvicovitý, nitovitý, baňatý, prstovitý apod.) a vyskytují se buď v roušku nebo v dužnině pod rouškem, a to buď přímo na ostří lupenů (cheilocystidy) neb na ploše lupenů (pileocystidy též cystidy faciální), dále na třeni (caulocystidy) a posléze i na klobouku (pileocystidy).

Pak jsou to bazidie (pozorované po prvé r. 1831 Vittadinim), jednobuněčné útvary, nesoucí výtrusy, v nichž probíhá pohlavní rozmnožování hub, ve formě splývání jader. Dále jsou důležité anatomické stavby klobouku a třeně a tu pak zejména povaha hyf (tkáně). Hyfy jsou opět buď vláknité, kyjovité nebo se na nich vyskytují zdůřelá místa, t. ř. přezky.

Posléze má význam ještě tkáň lupenů, která vykazuje u různých druhů některé zvláštnosti a rozeznává se podle toho dužnina pravidelná, nepravidelná, dvoustranná, převrácená a smíšená podle postavení tkáně — pozorování těchto jevů však vyžaduje již odborného školení.

To by byly ty nejdůležitější mikroskopické znaky a z nich pak výtrusy a cystidy zasluhují největší pozornosti, protože to jsou konstantní znaky pro určité druhy hub.

Josef Chmelíček:

Lidová jména ostatních hub.

Lidová jména hub hříbovitých byla shrnuta v 3. čísle tohoto ročníku. Následují lidová jména všech ostatních hub. Houby jsou opět číslovány, aby se v abecedním přehledu nemuselo opakovat pojmenování houby, ale jen číslo. Tak bude zřejmé, že lidová jména patří často několika druhům, ba někdy i několika rodům. Hromadná jména jsou mezi lidem dost oblíbená. Tak na příklad všechny nesbírané houby mají často jediné jméno, ale v každém kraji jiné. Jsou to prašivky, kraviny, žabiny, komprdy, gemby, žgamy, plzaně, hadule, trutiny, gadory, psory, psince, psí houby, mušorky, kalaběny, mušinky,

huby šialené, klabiska a snad ještě i jiné. Nejrozšířenější pojmenování je prašivka. To byly kdysi všechny houby jedovaté.

Lid nemá rád dlouhá jména, zvláště ne dvojitá. Zkracuje si je na jediné máloslabičné nebo jednoslabičné slovo. Místo muchomůrka růžová říká raději růžovka, místo muchomůrka šedivá šedivka, podobně je panterka, penízkovka sametonohá je sametka, závojenka olovová je olůvka, holubinka osmahlá je kříč.

Nejvíce lidových jmen má pýchavka a po ní stročkovec kyjovitý. To ukazuje, že i stročkovec kyjovitý musel být kdysi hojně rozšířený, dnes skoro vyhynulý, protože ubývá jedlin. Překvapuje, že oblíbené a všude známé jarní houby májovky a smrže, nemají lidových jmen. Spíš se jejich jména přenáší na jiné houby.

Lidová jména hub lupenatých.

Tyto houby nebyly nikdy valně oblíbené a všeobecně nejsou dodnes, třebaže jsou nejhojnější. Těžko se lidu určují a jsou mezi nimi houby nejjedovatější.

1. **Čechratka** podvinutá je čechra, sůva, podvínka, kravinec, smetaník a všechlapka. Čechratka černohuňatá je kozí nožka.

2. **Slizáky** se jmenují jediným jménem lepáky, lepkáče, voteklíky. Slizák lepkavý je měďák, slizák mazlavý je mazlák, mazlavka, soplák, usmrkánek, skřípanka, vrzavka, skřípavka.

3. **Plžatky** nemají mnoho lidových jmen. Plžatka mrazová je pomrazka, ale toto pojmenování se přenáší i na ostatní plžatky rostoucí po mrazech. Plžatka holubinková je medovka, zimní je březnovka, dubnovka, jiřina, cikánka, jíva, vrzavka, uhelka.

4. **Šťavnatky** rostoucí mimo les jsou petřenky, barevnější slovou voskovky. Šťavnatka červená slove šafránka.

5. Všechny ryzce se jmenují druhým jménem mléčníky, mlíčáky.

a) **Ryzec pravý** je rezek, rezoun, zrzoun, ryzák, ryžek, rydzík, hryzec, krvavý mlíčňák.

b) **Ryzec kravský** je kravina, kožíšek, koženáč, plandák, volnuška, vlněnka, ryzec huňatý.

c) **Syrovinka** je syrůvka, serůvka, syrojed, syrovátka, kravička, mlíčák, kravka, kravírka, kravička, máselník, sivulka, pančava, panšták, panská houba, bílá kravička.

d) **Ryzec hnědý** je magiovka, libovonný je kokoska, peprný je kříč, peprnáč, mlíčňák, zlatomléčný jsou jiřinky.

6. **Holubinky** mají spoustu lidových jmen a u některých ani nevíme, kterému druhu patří. Houbaři zkoušejí jen lupeny a když nepálí, tak holubinky sbírají, aniž by se s nimi určovali. Jsou to křupalky, křehtice, křípanky, křápky, kříšťata, chrupáky, chroustalky, tloušťčenky, tloušťčata, petráše, kříče, pestřenky, sivjanky, podzimůvky. Některá lidová jména jsou opravdu přiléhavější, ale těžko by se měnilo vžitě pojmenování holubinky nebo holoubky.

a) **Holubinka černající** je vrzák, vrzavka, podrejšák, podmourka, rejpanka, cikánka, cigán, kříšťák.

b) **Holubinka osmahlá** je zemák, zemanka, podzemník, křupák, chrousták, kříč, ohříč, písečnice, rejpák, vrzalka.

c) **Holubinka nazelenalá** je grýněspanka, hrabůvka.

d) **Holubinka trávovozelená** je andulka.

e) **Holubinka mandlová** je kříč, nebo holubinka hříbková.

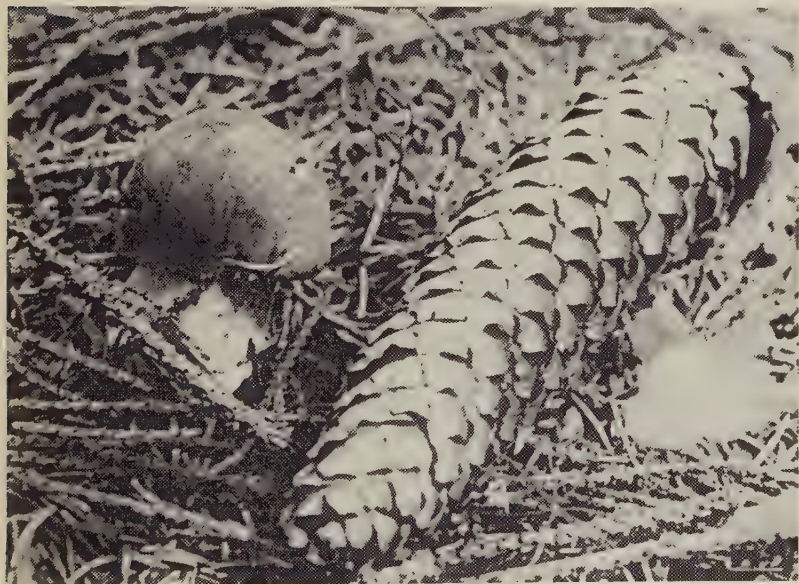
f) **Holubinka zlatá** je šafránka, jiřinka.

g) **Holubinka kolčaví** slove kolčavka, chlebiček.

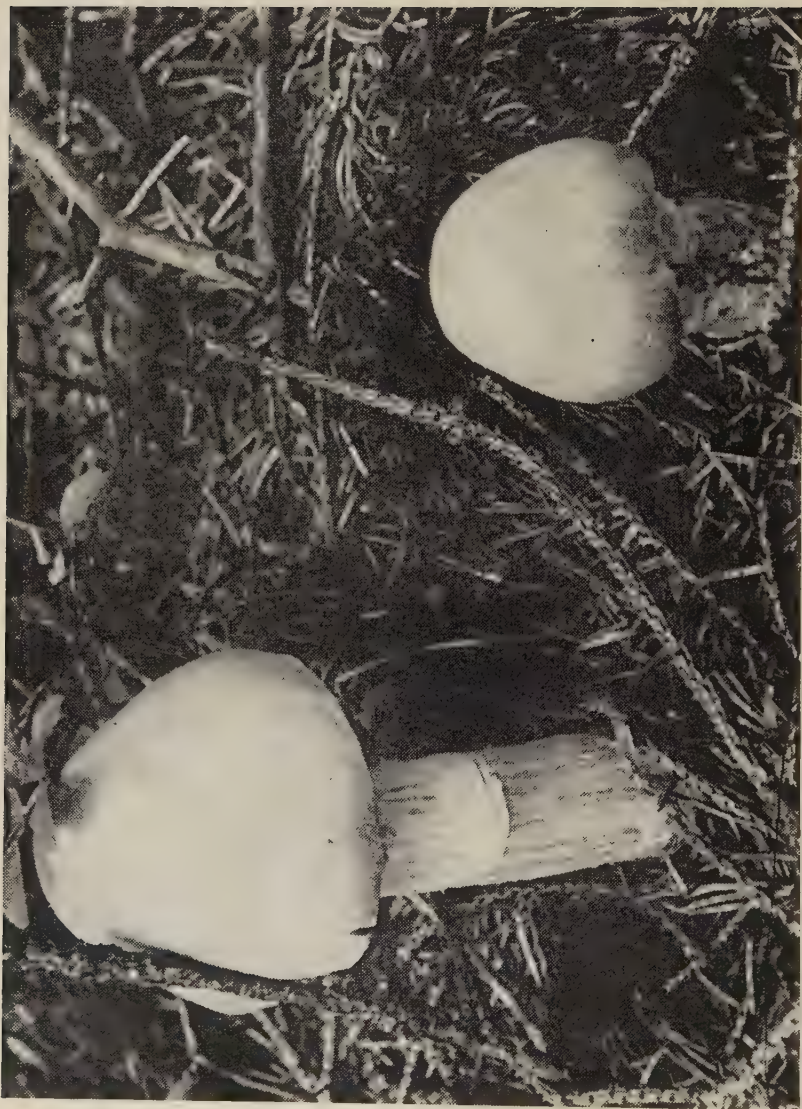
h) **Holubinka sívá** je sivulka.



Pavučinec kozlí — *Cortinarius traganus* Fr. (mladá plodnice). Jedlý. Smrkový les, Horní Bečva (Beskydy), 7. 1959. Exakta VX, Tessar 8,8/50, Isopan F.; foto: dr. J. Hlaváček.



Hřib hnědý — *Xerocomus badius* (Fr.) Kühn. Jedlý. Smrkový les, Horní Bečva (Beskydy) 7. 1959. Exakta VX, Tessar 2,8/50, Isopan F.; foto: dr. J. Hlaváček.



Sluka svraskalá — *Rozites caperata* (Pers. ex Fr.) Karsten. Jedlá. Smrkový les, Horní Bečva (Beskydy), 7. 1959. Exakta VX, Tessar 2,8/50, Isopan F.; foto: dr. J. Hlaváček.

- ch) **Holubinka celokrajná** je plávka, pestřenka.
 i) **Holubinka namodralá** je uhlířka.
 j) **Holubinka smrdutá** slove kumprda, voteklík.
 7. **Hlíva ústříčná** je masovka.
 8. **Špička trávni** slove mezníčka, trávnička, síkáč, klinček, tančok, potančok, špičník.
 9. **Penízovka sametonohá** je sametka, bystrík, bystrička, podpinka, penízovky rostoucí na jaře ze šíšek slovou paličky, hřebíčky, dubová slove lesní špička, velké penízovky jsou větrenovky.
 10. **Strmělky** se jmenují také tančoky. Mlženka slove šediváč, hříbovinka, tanečnice, vonná slove anýzka, vyhloubená jsou myší ouška.
 11. Zato **čirůvky** mají spoustu lidových jmen a možno očekávat, že se budou uměle tvořit i nová jména, protože bývalý rod *Tricholoma* je dnes rozdělen na 8 rodů nových bez českého pojmenování.
 a) **Zelánka** slove zelinka, strnádky, kateřinka, šafránka, housátka, sviňurka, kolozdířka, podzimka. Čirůvka širožlutá je siřinka.
 b) **Havelky** jsou černé zelinky, strnádky, popelky, vrabci, černůvky, kořenky, ševčíci, václavky, michalky, komprdy, skřípanky, kryštalky, ozimky, verunky, ferdíčky, cikánky, kočičky, černušky, mhouřilky, černé podzimky, listopadky, šediváky.
 c) **Čirůvka červenožlutá** slove šafránka, hlíva, pňůvka, masařka.
 d) **Čirůvka fialová** slove naháč, č. nahá, fialka, linduška, hlíva, modračka.
 e) **Čirůvka dvoubarvá** je novicka, topolka, topolovka, dvoubarevka, kateřinky, podzimka, mlženka, kačenka.
 f) **Čirůvka nahloučená** je líha, baraničky, shromáždilka, řadovka, popelka, chrupěnka, kotrč, kočičky, komíníčky, vrzavka, sívka.
 g) **Čirůvka zemní** slove popelka, pozemka.
 h) **Čirůvka osmahlá** je podzemek, topolová je topolka, svazčítá je vrzavka, srostlá jsou matičky.
 ch) **Čirůvka hořká** je rytinka.
 12. **Václavka** je koženka, bešterka, pňovka, pňůvka, opěnka, podpinka, podpník, perníkůvka, shromáždilka, halama, náramkovitka, kolopěnka, michalka, cop, honcule.
 13. **Bedly** slují také parapлата. Bedla vysoká zemanka, kochlička, houba hadí, vysoká prašivka. Bedla odřená je polnička.
 14. **Pošvatka** sluje zemanka, katmanka, březovka, zářivka.
 15. **Muchomůrky** jsou také vochomůrky, muchotrávky. Nejrozšířenější muchomůrka červená má všude stejné jméno, někde hadinka, císařská slove kralůvka.
 a) **Muchomůrka narůžovělá** slove masák, růžovka, mářinka, bečvárek, kartofle, zemanka, lesní žampion.
 b) **Muchomůrka šedivá** je šedivka, kuželka, šedý žampion, muchomůrka tlustá.
 c) **Muchomůrka zelená** čertoplach, smrtonoš, pohár smrti, jedovatá prašivka.
 d) **Muchomůrka pantherová (tygrovaná)** je panterka, katmanka čubará.
 16. **Mechovka** slove podhříbenka, podhříbek, lifka, voňavka, hříbovinka, tančok, podzimka, museran, tancunka.
 17. **Závojenka olovová** je olůvka nebo bledůvka. Závojenka štitová je podtrnka, trnovka, sadovka, májovka, hloženka.
 18. **Opěnka** je pňůvka, vopinka, voňavka, lipůvka, voňátka, pařezovka, lipátka.
 19. **Sluka** slove vráskovec, masačka, masařka, masovka, masérka, cikánka, bažinka, slepička, slečinky, pípalka, kukymuky, pukymuky, špičky, komprdy, vrzalka, truchlíka, humpolák.

20. **Pahřib hřibovitý** slove vrzavka, kozlí je oliva.
21. **Pečárky** lid nerozlišuje a říká jim žampiony, zemanky, cikánky, uhelky, pekárky, šajpanky. Ovčí jsou bělinky, malingy, císařské slovou anýzky, hrnýčky nebo zlaté. Jedné pečárce se říká na Slovensku telací pysk.
22. **Slzečníky slovou také žlutáky**. Velenovský pod tím jménem rozumí i některé límcovky a kropenatce.
23. **Kropenatce** slove též mrvel nebo hnojník, křehulky jsou lučenky, lysohlávky jsou polničky, křehulky jsou hnojenky nebo kruchavy.

Lidové názvy hub nelupenatých, nahoplodých.

24. **Lišky** se jmenují kuřata, kuřátka, kurčoky, kurky, kuřátko, lišenky, lišičky, baraní boule, rezounky, lišůvky, kloky. Liška oranžová je pališka, liška prašivá, strmělka oranžová.
25. **Stročkovce kyjovitý**, dříve liška fialová má mnoho jmen: kornoutky, škornoutky, korejtko, žláby, prstíčky, pantoflíčky, botky, vojáčci, noživky, nožnice, fajfky, ušatky, tubači, kuřátka, zuby, psí zuby, koňské zuby, kančí zuby, sviňské uši, bravčová ouška, jelení ouška, myší ouška, jelení růžky, jelení kopýtko, srnčí parůžky, srnčí kopýtko, kozí štrychy, kozí brady, žláby, vrzavce.
26. **Stroček trubkovitý** čili rohovitý se jmenuje trubec, trubky, kornoutky, ušátka, komíníčky, koňské zuby, umrláky, škornoutky.
27. **Kuřátka** jsou kozí brady, pazourky, baraníčky, baraňůvky, baraní kule, jelení rohy, jelení růžky, kozí růžky, prstíčky, kmence, třápáče, strupačky, střápáče, štětky, kloky, kyjanky, čertovy pazúry, kurence, baraní vejce.
28. **Kotrč kadeřavý** je voříš, baranica, baraní kule, diviš, divjiš, divíšek, třápáč.
29. **Lošák jelení** je srnka, beneše, koroptvička, jelenica, medvědice, čuně, vrána, súva, dršťky, lišák, škrabák, medvědí hlava, jelení skok, vrkolak, kutle. Lošák bílý je psí kuřátko, kozí pysk.
30. **Choroš ovčí** je mlynářka, šafářka, páně, cukrová houba.
31. **Choroš srostlý** je žemlička, mandlová houba, hořká šafářka, hořká kuřátka.
32. **Choroš oříš** je baranica, bež, kotrč, třápáč, divoš, kvočka, trasia nožka, baraní glovy, ořešnice.
33. **Choroš šupinatý** je vazovka, choroš sírový je plůcník, pstřeň.
34. **Pstřeň dubový** je volský jazyk, babí pupek, masojed, dubové maso.

Lidová jména břichatkovitých.

35. **Pýchavka** je babin duch, bejčí pytlík, bejčí tabák, čertí tabák, cigánský tabák, hadí tabák, vraní sýr, vraní vejce, vraní hovno, čertova fajfka, čertovy kuličky, dýmač, dýmačka, foukačka, fukadlo, hlaváč, hlavice, kozí sýr, kobyli sýr, kovářský měch, prášilka, pšoukavka, pukačka, pukavice, pýřavka, prachavice, pýchavice, puchýř, pytlík, pytlůvka, prachovka, tabatěrka, zaječí kouř, porohavka, prskavka.
36. **Pestřec** je kolínský lanýž, brambora, oblanýž, tartofle, erteple, sito-homolík, vraní hovno, kartofle, babí pupky, český lanýž.
37. **Hadovka** je zděchlík, smradlavý smrž, jelenka, smrž, smrž, čertovy vejce.

Lidová jména vřeckatých.

38. **Lanýž letní** je ořešák, brambora, bakule, homolík.
39. **Bělolanýž** je homolík, hrčka, hrč, hlůzovka, zemák, brambora, bakule, jelení kule, jelenka, jelenička, jelenice, biela hlůzovka.
40. **Jelenka** je jelení hovno, čuně.

41. **Destice chřapáčová** jsou prasečí uši, ušíčko, křapáč.

42. **Chřapáče** jsou křapáče, křapále, jelení uši.

43. **Smrže** na Slovensku se jmenují smrečky, smerky, smrhy, jelenia hubka.

44. **Ucháče** jsou křapáče, murhle. Biskupská čepice je ucháč čepičatý.

Lidová jména dovedou nahradit dlouhé popisy jediným slůvkem. Ale jsou s nimi nepřijemnosti, když se sejdou na rekreačních ROH houbaři z celé republiky. Nemohou se dohodnout na jménech, protože užívají lidových jmen svého kraje. Lidová jména vymírají. Nezjistil jsem, které houbě se říká skřípeň.

Abecední seznam lidových jmen hub kromě hřibovitých.

Andulka 6, anýzka 10, 21.

Babí pupek 34, 36, babin duch 35, bakule 38, 39, baranica 11, 32, baraní kule 27, 28, baraní glovy 32, baranička 27, bažinka 19, bejčí pytlík 35, bejčí tabák 36, bešterka 12, bečvárek 15, beneše 29, bělinka 21, bež 32, blá kra-
vička 5, bledůvka 17, biskupská čepice 44, botky 25, brada kozí 25, 27, bram-
bora 36, 38, 39, březovka 15, březnovka 3, bystříčka 9, bystrfk 9.

Cigán 6, cigánka 3, 6, 11, 19, 21, cigánský tabák 35, cop 12, cukrová houb 30.

Čechra 1, černá zelinka 11, černá podzimka 11, černoch 11, černoušek 11, černůvka 11, čertoplach 11, čertovy vejce 37, čertovy kuličky 35, čertoplach 15, čertova fajfka 35, čertí pazúry 27, čertí tabák 35, čubará katmanka 15, čuně 29, 41.

Diviš 28, 32, divošek 28, divjiž 28, dršťky 28, dubové maso 34, dubnovka 3, dvoubarevka 11, dýmač 35, dýmačka 35, hříbková holubinka 6.

Erteple 36.

Fajfky 25, ferdička 11, fialka 11, foukačka 35, fukadlo 35.

Grýnšpanka 6.

Hadí houb 13, hadí tabák 35, hadinka 15, halama 12, hlaváč 35, hlavica 35, hlava medvědí 29, hlíva 11c, 11d, hlůzovka 39, hloženka 17, hnojenka 23, hnojník 23, housátka 11, homolík 38, 39, honcule 12, hrníčky 21, hrč 39, hrčka 39, hromadilka 12, hryzec 5, hrabůvka 6, hřebíčky 9, hřibověnka 10, 16, humpolák 19, huňatý ryzec 5.

Chlebiček 6, chroupák 6, chrousták 6, chroustalka 6, chrupěnky 11.

Jazyk volský 34, jelenka 29, 37, jelenica 29, jelenička 39, jirina 3, jirinky 5, jelení hovno 40, jelenia hubka 43, jelení kopýtk 25.

Kačenka 11, kateřinky 11a, 11c, kartofle 15, 36, katmanka 14, klinček 8, kloky 24, 27, kmence 27, kočička 11, kochlička 13, kolopěnka 12, kolínský lanýž 36, kolozdírký 11, kobyli sýr 36, komíníčky 11, 26, kokoska 5, komprdy 11, 19, kopýtk srnčí 25, kolčavka 6, koroptvička 29, kotrč 28, 32, korejtk 25, kornoutka 25, 26, kořenka 11, kozí nožka 1, kozí brada 25, 27, koženka 12, kožušky 9, kovářský mēch 35, koženáč 5, kožíšek 5, kravka 5, kravička 5, kravírka 5, kravinec 1, kravina 5, křapáč 40, 42, křipanka 2, 6, křapáč 6, 42, křišťata 6, 11, křehtice 5, křípky 5, křič 5, 6, křupalky 5, kruchava 23, kumprda 6, kukymuky 19, kuřata 24, kuřátka 24, 25, kurčátka 24, kurčoky 24, kurky 24, kuželka 11, kuřátka hořká 31, kvočka 32, kyjanka 27, kurence 27, krvavý mlíčník 5.

Lepák 2, lepkáč 2, lesní špička 9, lesní žampion 19, 21, líha 11, lífka 16, linduška 11, lipátka 18, lipůvka 18, listopadka 11b, lišák 29, lišenka 24, liška fialová 25, lišůvka 24.

Magiovka 5, malinga 29, mandlová houb 31, masárka 19, masařka 11, 19, májovka 17, 27, masačka 19, masovka 19, masák 15, masovka 7, mazlák 2, mazlavka 2, márinka 15, matičky 11, medovka 3, meznička 8, michalka 11, 12, medovka 3, mlynářka 30, mlíčák 5, mlíčňák 5, množilky 11, modračka 11, mrvel 23, muserok 16, murhle 44, myší ouška 10.

Naháč 11, náramkovitka 12, novicka 11, noživka 25, nožnice 25.

Oblanýž 36, ohříč 6, oliva 20, olůvka 17, opěnka 20, ořešák 38, ouško bravcové 25, ouško jelení 25, ouško myši 25, ořešnice 32, ozimka 11.

Palcinka 5, palička 9, pališka 24, pančava 5, páně 30, panská houba 5, panšták 5, panterka 15, pantoflíčky 25, parapleta 13, pařezovka 18, parůžky srnčí 25, pazoury 27, pazúry čertovy 27, pečiarika 5, pepřnác 5, perníkůvka 12, pestřenka 4, 6, petráš 6, pekárka 21, pípalka 19, písečnice 6, plůcník 33, plandák 5, plávka 6, pňovka 12, pňůvka 11c, 12, 18, podhříbek 16, podhříbenka 16, podmourka 6, podtrnka 17, podpník 12, podpinka 9, 12, podrejšák 6, podzimůvka 6, podzemník 6, podzemka 11, podzimka 6, 16, 11a, 11c, podvínka 11, polnička 13, 23, pomrazka 23, popelka 11, potančok 8, pozemka 11, pohár smrti 15, porohovka 35, prášilka 35, praskavka 35, prašivka vysoká 13, prašivka jedovatá 15, prachovka 35, prachovice 35, prstíčky 25, 27, pstřeň 33, pšoukavka 35, puchýř 35, pukačka 35, pukavice 35, pukymuky 19, pupek babí 34, psí kuřátko 25, pupek babí 34, pýchavice 35, pytlík 35, pytlůvka 35.

Rejpánky 6, rezek 5, rezoun 5, rezounka 24, rohy jelení 27, růžky jelení 25, 27, růžovka 15, rytinka 11, ryzka 5, ryžok 5, ryzík 5, ryzák 5.

Radovka 11.

Sadovka 17, serůvka 5, sitohomolík 26, 36, sivulka 5, 6, síkáč 8, smetaník 1, shromáždilka 11, 12, slepičky 19, slečinky 19, skok jelení 29, skřípanka 2, 11, smrtonoš 15, smrkladý smrž 37, soplák 2, srnka 29, strapačky 27, strupačky 27, strnádky 11a, 11b, sviňurky 11, súva 1, 29, syrojed 5, syrůvka 5, siřinky 11, smrža 37, shromáždilka 12, smrha 43, sívka 11.

Safárika 30, šafránka 4, 6, 11a, 11c, šajpanka 21, šedivka 15, šedivák 11, ševčík 11, štětky 27, škornoutky 26, šedý žampion 15, špička 19, špičník 8, škrabák 29, šediváč 10.

Tabatěrka 35, tančok 16, 8, 10, tancunka 16, tanečnice 10, tartofle 36, tlouště 6, tlouštěnka 6, trnovka 17, trávnička 8, třápáč 27, 28, 32, trubec 26, trubky 26, trubačí 25, truchlilka 19, topolovka 11.

Uhelka 3, 21, uhlířka 6, umrláky 26, usmrkánky 2, ušatky 25, uši prasečí 40, uši sviňské 25.

Vazovka 33, václavka 11, verunka 11, vojáček 25, volnuška 5, vlněnka 5b, vrána 29, voňavka 18, volský jazyk 34, vopinka 18, voříš 28, voskovka 4, vteklik 2, 6, vráskovec 19, vrzavka 2, 3, 11, 20, 25, vrzalka 6, 11, vrabec 11, vraní vejce 35, vraní hovno 36, vrzák 6, vraní sýr 35, vřetenovák 9, voňavka 16, voňátka 18, vrkolák 29, všechlapka 1.

Zemanka 6, 13, 15, 14, 21, zelinka 11, zemák 6, 39, zářivka 14, zděchlok 37, zrzoun 5, zuby koňské 25, zuby kančí 25, zuby psí 25, zaječí tabák 35.

Žampion lesní 15, žemlička 31, žlábký 25, žluták 22.

U hřibovitých jsou stejná jména: cikán, kačenka, koženka, kožíšek, křič je klouzek pepřný, linduška, plandák, podhříbek, panšták, šafránka, ševčík, špičník, umrlák, žluták.

Dr. Ladislav Hanuš :

Václavka porušuje tradici.

Všeobecně známá václavka — *Armillaria mellea* — má svůj lidový název podle doby růstu, tj. její hlavní růst začíná kolem sv. Václava v září a roste takto až do prvních mrazů. Václavka se však neřídí podle tohoto pravidla a zažili jsme již několikrát, že václavka roste nečekaně v době naprosto odlišné od tradiční doby růstu kolem sv. Václava.

Na tuto výjimečnost růstu václavky upozornil již dr. F. Smotlacha ve svém atlasu hub na str. 263, kde uvádí, že v roce 1942 rostla ještě v prosinci (teplý podzim), v letech 1943 a 1944 se objevila václavka koncem června i v čer-

venci, v roce 1945 rostla ještě koncem listopadu a v roce 1949 václavky vyrostly již v květnu.

Také v posledních letech tomu tak bylo. Tak v roce 1957 jsme našli bohaté trsy václavek již v první polovině srpna v Jizerských horách u lázní Libverda. Podle zpráv z jiných krajín rostly tehdy václavky v téže době také v Orlických horách. V roce 1960 byl náramně teplý podzim a václavky rostly ještě v prosinci. A v roce 1961 našli jsme václavky již koncem května a ještě v červnu. V neděli dne 13. srpna 1961 vyskytly se ve Středohoří v úseku Bořislav—Žim tyto houby: Límcovky měděnky, strmělky anýzky, jeden kozák březový (krásný kus, čistý bez červů), klouzky modřínové, pečařky různých druhů, různé holubinky, 1 veliká bedla, sametáky babky, špičky česnekové a — václavky!

V posledních letech jsme rovněž svědky překvapujících událostí v přírodě, v počasí a v růstu hub. Počasí také vybočilo z obvyklého rámcového průběhu a v poslední době se vyskytly abnormální výkyvy, které nynější generace ještě neprožila. Jen meteorologové mohli ve svých záznamech z dávných dob nalézt obdobné abnormální úkazy o vybočení počasí z obvyklých mezí.

Počasí a houby mají k sobě úzký vztah a houby citlivě reagují na počasí, na teplo či chlad, vlhko nebo zase sucho. Známe jarní, letní, podzimní i zimní houby. Václavka je v podstatě houba podzimní, jak jsme již z počátku zde podotkli. Pakli václavka se objevuje v docela jiném ročním období než obvykle, pak je to následek mimořádného vývinu počasí, které vybočilo z obvyklých kolejí.

Rok 1961 byl i v počasí podivuhodný a právě toto mimořádné počasí vyvolalo také mimořádné, překvapující jevy v růstu hub (viz o tom např. příspěvek o jarních houbafských úlovcích na Teplicku). Celkový průběh zajímavého roku 1961 bude vyličen opět v ročním přehledu, v kterém vzpomeneme na významné události v přírodě i ve světě.

Koutek pro nové zájemce o houby.

Josef Chmelíček a kolektiv:

Určování hub.

Co by měl každý vědět o houbách.

Všechny zelené rostliny mohou se samostatně vyživovat. Kořeny dodávají rostlinám vodu s rozpuštěnými minerálními látkami. Listy přijímají ze vzduchu kyslíčnký uhlíčitý. Pomocí chlorofylu za přispění slunečního světla a za určité teploty dovedou si rostliny z těchto minerálních látek tvořit organické sloučeniny ke stavbě svého těla. Rostliny dovedou asimilovat.

Houby nemajíce chlorofylu nemohou si tvořit z minerálních látek organické látky, musí je získat jinak. Když cizopasí, berou je hotové z živých těl rostlinných. Častěji přijímají organické látky z mrtvých organismů, hniјících nebo tlejících. Houby mají cosi společného s živočichy, kteří také nedovedou zpracovávat si minerální látky na látky organické.

Utrhneme-li houbu, nemáme v ruce celou rostlinu, nýbrž jen **plodnici**. Prává rostlina žije v zemi nebo v jiném vhodném podkladě. Je to **podhoubí**. Většinou to bývají pavučinová vlákénka, ale podhoubí může mít i jiné tvary, které poznáme později při jednotlivých houbách.

Podhoubí vytvoří ve vhodný čas plodnice, jejichž úkolem je vytvořit **výtrusy**. Výtrusy mají cosi společného se semeny. Zapadnou-li do vhodného

prostředí, roste z nich nové podhoubí. Tak se mohou rozšiřovat do jiných míst, protože staré podhoubí po určité době zanikne.

Praktičtí sběratelé nemívají zájem o podhoubí takový jako o plodnice, protože u mnohých hub se mohou jist. Mykolog má zájem o celou rostlinu.

Určování hub patří k nejdůležitějším a k nejobtížnějším problémům nejenom pro začátečníky, ale i pro vyspělé houbaře. Všecky houby nezná nikdo na světě. Nejlepší znalci hub dokonale ovládají určité skupiny, větší nebo menší, každý některou jinou. Vědečtí pracovníci dovedou jejich znalosti shrnout, znaky promyšleně uspořádat, sestavit dokonale „klíče“ pro mykology. Nejdokonalejší klíč v jazyce českém sestavil docent Dr. Albert Pilát a podle něho postupují mykologové i za hranicemi. Pěkný klíč je též Moserův.

Má-li začátečník za pomocníka znalce hub, postupuje v poznávání a v určování rychle a jistě. Ale to není každému dopřáno. Všude okolo nás je dostatek „hříbkářů“, „smržářů“ a jiných specialistů, ale ti začátečníkům mnoho neporadí. Oni umějí dobře hledat hříby, smrže a jiné své houby, lépe než odborní mykologové, ale jiné houby neznají a místa růstu neprozradí. To ovšem nevádí, naučíme se hledat houby i bez nich, jen být trpělivým a vytrvalým (viz první beseda o houbách).

V základní besedě o houbách bylo doporučeno začínat s houbami nejjedovatějšími. Bylo vybráno jen 9 druhů, k nim připojeny podobné houby jedlé, aby nemohly nastat záměny. Ale tyto houby jsou mezi houbami lupenatým, které se nejtěž určují. Je to nevyhnutelný začátek, chceme-li jít cestou bezpečnou. Ostatní lupenaté houby jsou ponechány až na konec.

Začínáme se skupinami hub, které mají znaky na první pohled viditelné, přímo do očí bijící, snadno ověřitelné bez použití mikroskopu. Mikroskopem ukončíme. Tedy napřed houby nápadně rozeznatelné od skupin jiných hub bez ohledu na vědeckou soustavu. Poznenáhlu však budeme nalezené houby zařazovat do vědeckého systému, protože **znalost vědeckého systému je nejdůležitějším krokem k správnému určování a pamatování.**

Byl zvolen následující postup:

1. houby bez klobouku, tvaru kulovitěho nebo hlízovitěho,
2. houby keříkovitě větvené,
3. houby kloboukaté, mající pod kloboukem osténky,
4. houby kloboukaté se zdánlivými lupeny,
5. jarní houby kloboukaté, s podivnými čepcovitými klobouky, které nemají ani osténky, ani trubičky, ani lupínky,
6. houby ve tvarech pohárků nebo misek,
7. houby s rourkami od klobouku neoddělitelnými, dřevnatějícími,
8. kloboukaté houby s rourkami masitými (hřibovitě),
9. kloboukaté houby s lupeny.

Lupenaté houby budou vyvrcholením našeho určování. Bude podána přehledná tabulka všech rodů podle hlavních rozeznávacích znaků. Nejprve budou popisovány rody s největším počtem hub chutných a jedovatých. Potom již nebude postup pro začátečníky. Bude třeba určité vyspělosti a najít si ke studiu čas. Kdo si houby jednou oblíbí, nebude litovat času k jejich poznávání.

Vyjdeme vstříc mykofágům, protože jedlost hub je největším lákadlem pro začátečníky. Můžeme počítat s tím, že praktičtí houbaři se obvykle ustálí na 30—60—100 druhích jedlých hub a více sbírat nebudou. Ani si dalších hub nevšímají kromě jedovatých, kterých je asi 20. Nebezpečných je jen 10 druhů, jak byly podány v základní besedě.

Systém určování se nebude vědomě držet vyšlapaných cest vědeckými mykology. Má pomáhat při určování i těm, kteří nemají ani základy teore-

tické mykologie, ani potřebné pomůcky a vědeckou literaturu. Jde o nový systém v poznávání hub, dosud nepublikovaný. Budou vyzvednuty ty znaky, které jsou pro určitý rod nebo druh specifické a které vedou jistě k bezpečnému určení druhu.

Tato práce chce být úvodem (přípravou), než nový zájemce o houby se stane schopným určovat houby podle vědeckého systému, o němž bude psáno později a ke kterému chceme každého houbaře přivést. Vědecký systém je nevyhnutelný pro hlubší poznávání hub. (Pokračování)

Prosba k slovenským čtenářům MSb.

V loňském ročníku (1960) tohoto časopisu jsem uveřejnil článek Zrození etnomykologie. Jeho předmětem byly objevy R. G. Wassona o halucinogenních houbách mexických i jiných. Byla v něm i zmínka (str. 61), že na Slovensku žijí názvy **žabacie huby**, **haďacie**, **šialené huby** apod. Autor oné knihy hodlá, pokud to bude možné, prozkoumat i evropské stopy halucinogenního účinku hub. Bohužel chybí mu přesné zjištění, o které rody a druhy hub při tom jde. Takové zjištění by mělo velkou cenu badatelskou. Proto jménem autora prosím mykology, žijící na Slovensku, o zprávu, jsou-li jim tyto nebo podobné názvy známy z úst slovenského lidu a které houby znamenají (udejte vědecké názvy), dále o případné označení osad nebo oblastí, kde jste ty názvy našli. Odpovědi pošlete přímo mně (Brno, Cihlářská 26); uvedl bych pak vaše zjištění v souborné zprávě v tomto časopise.

V. Machek

* * *

O jedné pěkné a užitečné knížce.

Všechny milovnický lesů, lesních plodin a hub potěšila knížka: „Sbíráme lesní plody a houby“, kterou napsali a opatřili kresbami i černobílými snímky autoři A. Hrdlička a inž. M. Smotlacha se spolupracovníky v knize uvedenými, kteří přispěli svými snímky. Barevné fotografie pořídil inž. K. Kunc a Fr. Pavlík (křemenáče).

Obsah knížky je bohatý, což nám naznačují již jen některé nadpisy kapitol v přehledu: Lesní plody — jalovec obecný, růže šípková, maliník, ostružiník, jahodník obecný, trnka atd. Co můžeme doma připravit z lesních plodů: džemy, marmeládu, povidla, pasty, rosoly, sušené ovoce atd.

O houbách najdeme z pera inž. M. Smotlacha vhodně sestavený přehled 60 druhů hub, známých i méně známých, které najdeme při svých lesních procházkách v době od ledna do prosince v roce. Jsou tu snímky i kresby hub, stručný popis, pokyny jak sbírat houby, jak poznávat jedovaté houby. Dále najdeme zde chemii lesních plodů a hub, jejich užití a přípravu v kuchyni atd.

Knížka je vkusně vázaná, vyd. v Práci, nakl. ROH 1961 a stojí 20,70 Kčs. Obdržíte v Knize, n. p., Václavské nám. 47, Praha 1.

Dr. Ladislav Hanuš.

* * *

Zpráva z Ostravy.

Závěrečná práce výzkumu zasloužilé lékařky MUDr. Marie Apetaurové a MUDr. Jaroslava Veselského „O antialergickém účinku pěstovaných pečárek druhu *Agaricus hortensis* (Cooke) Pilát — na níž oba autoři pracovali pod patronátem Výzkumného ústavu přírodních léčiv v Praze po dobu 8 let — byla publikována letošního roku v časopisu „Československá dermatologie“, XXXVI, 5, 1961, str. 329—334.

Inž. Sm.

* * *

Denní tisk a zejména Večerní Praha věnovala pozornost naší práci pro veřejnost a během r. 1961 jsme četli četné zprávy o našich přednáškách, výstavách i zprávy o houbách všeobecně.

* * *

f) Zprávy spolkové.

Spytihněv Krejčí:

Několik vzpomínek.

Tož nejlépe začítí tím, jak jsem začínal. Jak jsem se stal organizovaným houbařem. Houbaři „od oka“ jsme skoro všichni, nebo jsme byli. Již jako malý chlapec jsem se sourozenci, bylo to v Hradci Králové, chodivalo na prázdninách z Kuklen až skoro k Třebelovicům, říkali jsme tam „Na podhůří“. Nosovali jsme těžké koše strakošů dvě hodiny cesty. Jako mladý železniční úředník, výpravčí vlaků v Semilech, jsem navštívil rodinu v Praze a nalezl jsem mezi otcovými dopisy pozvánku na schůzi mykologické společnosti. To bylo někdy okolo r. 1921. Přihlásil jsem se. První ročník mého časopisu československých houbařů 1919/20 jest ozdoben před titulním listem vězaváním listem, osobním dopisem pana Dra Františka Smotlacha, s nímž mne pojilo později srdečné osobní přátelství. V Semilech začínám houby studovati. V Semilech jsem jedl první v octě uvařenou muchomůrku načervenalou. Dnes se divím, že jsem vůbec mohl mít pochybnosti o jejím jméně, tak výrazná a krásná, jiné nepodobná houbal Dnes ji poznávám na dvacet kroků. Dále jsem se stěhoval ze Semil do Luk u Jihlavy. Tam vedle několika již známých se seznamuji s hřibem pepřným, penízovkou zimní a některými holubinkami. O něco více než za rok jdu do Znojma k dopravní službě. Mykologické vzpomínky jsou zde pestřejší. Tak „Na hradšti“ muchomůrka tlustá (spissa), v dubinách za Kuchařovicemi krásné hříby královské (regius), nad zastávkou Velké Mašovice bělolanýž (Choiromyces meandriiformis) od té a do té doby nikde jinde, u Sumvaldu kozák habrový, kořenitka nadmutá (Rh. inflanta) a první v mém životě šiškovce šiškovitý (Strobilomyces). Tež i kdosi přinesl v Sumvaldě ukázat krásný lošák korálový. Zdá se se mi, že i první kotrč kadeřavou jsem nalezl na Sumvaldsku. V roce 1920 jdu do Valtic jako první přednosta stanice, kterou jsme přebírali od Rakouska.

Hned na začátku jsem měl štěstí. Při prohlídce stanice nalezl jsem mezi koleje u skladiště cosi jako hadovku. Ale jiný zápach a jiná barva slupky vajíčka. Čtenáři tehdejšího ročníku časopisu nalezli v něm obraz této houby a její popis jako hadovky valčícké (imperialis). Totiž, já jsem přišel do Valtic, dnes to jsou Valtice. Hřib bronzový na Rajsně (Reistenkolonade), první smrže v Katzelsdorfském háji, hojně smrží různých druhů, ucháče i infula, a skromně kačenka česká. Později jsem nalezl několik uhelek kruhatých, vypadaly jako spálené kaštany, při rozříznutí soustředěně kruhované. Z Valtic asi po 1½letém pobytu v Liděvovicích (dnes Strážnice-Přivoz) jsem přišel do Rohatce, kde trávím svá mladá léta již 28 let. To jest také již moje poslední bydliště a odtud také vyjde popud k poslednímu mému příspěvku, začínajícímu asi slovy: „Navždy opustil naše řady atd.“ Znáám zdejší lesy dosti důkladně. Sešel jsem se s mnohými známými houbami, ale mnohem více dalších zde chybí. K významným nálezům zde patří nález *Scotium agaricoides* asi z r. 1937, který zde rostl po dva roky a od té doby zmizel. Zde jsem se seznámil např. s čirůvkou fialovou, kyčyňsky velmi zajímavou, nalezl jsem hřib rudonohý (satanoides), penízovku šiškovou (borové šišky), chřpáč jamkatý aj. Za celou tu dobu jsem nalezl jediný šiškovce šiškovitý a jen dvakrát hnízdo stročku rohového. Hadovka valčícká mně pozdravila za ohradou impregnačních závodů. U rybníků v Roztránkách prý jest (p. Zdeněk Stefan) chřpáč kadeřavý. V sousedících Sudoměřicích mi ukázali Gyrodon Lividus a já jsem tam u nádraží nalezl Xylariu. Ve zdejších borech jsem také zjistil, že muchomůrka zelená roste i v nich, v borech, bez listnatých stromů. Toto zjištění pokládám za nejdůležitější svůj mykologický výkon.

Ale nejen v místech, kde jsem sloužil, jsem houbařil. Občas jsem si začestoval a při tom samozřejmě i zahoubařil, pokud bylo kde a co. Jest tomu již několik desítek let, když jsem navštívil dra Františka Smotlacha na Zámečku v Hradci Králové. Jsme hradečáci oba, já i rodem, spolu jsme tam studovali, on na gymnasiu, já asi o dva roky zpět na reálce. Tehdáž při té návštěvě mi ukázal dr. Smotlacha, jak pěstuje lehkou atletiku. Byl jsme spolu dole pod strání, na níž jest jeho zahrada se starými druhy ovocných stromů, a on si dal „spurt“ nahoru na ten kopec. Ačkoliv jsem byl asi o 4 roky mladší, nestačil jsem mu. Ale nalezl jsem v té zahradě klanolistku listodvojnou na starém jakémsi kmeni. Pamatuji též, a možná i Ing. Smotlacha (tenkrát ještě jako chlapec), zašli jsme odpole dne dále do lesa, najednou přišel liják, a za chvíli jsme už tu vodu neměli kam dávat.

Jindy jsme dělali s mykologickou společností vycházku pod Karlštejn. Tehdáž jsme viděl své první a jediné hříby satany, srostlíci asi pěti mladých hub, kterou dotyčný průvodce nalezl.

Vzpomínám na lesy u Skalce na Moravě, kde bylo hříbků a křemenáčků jako naseto, na Bohuslavici u Kyjova, kde v haluzickém zářezu trati nad západním svahem jsem se sešel opět s hřibem královským, na lesy pod Cimburkem u Koryčan (lpatička kyjovité, křišť, kyjanka Herkulova, obrovské hlavy Clavarii; vzpomínám ještě na zájezd do Jasiná a za ní, k poslední tehdy stanici republiky: Zimíru. Bylo to krátce po prvé světové válce. Byl jsem tam se synem. Vystoupili jsme v Zimíru z vlaku, který odjel do tunelu, zavíraného na noc vraty, prohlédli jsme si Panceřák, kdo tam byl, ví, co to je, a šlapali nahoru na stráž k polské tehdy hranici. My jsme tam nalezli nic, ale takový košik a tak krásných hříbků, jaký nám nabízel jakýsi polský rolník, jsme dosud neviděli.

Tím jsem tak vymetl všechny kouty své paměti, možná, že někde nějaké smítko uvázlo, ale promiňte: lidská paměť není magnetofonový pásek.

I. výstava hub v Teplicích lázních v Čechách.

Československá mykologická společnost v Praze, Kulturní společenské středisko v Teplicích, Okresní zahradnický podnik a Čs. státní lázně v Teplicích uspořádaly ve výstavní síni Komunálních podniků v Teplicích, Gottwaldova třída naproti divadlu ve dnech 3. až 6. září 1961 výstavu hub, ukončenou odbornou přednáškou, spojenou s promítáním barevných diapositivů v Lázeňském klubu ve středu v 19.30 hod. Přednášku prosloví inž. Květomír Kunc z ústředí Čs. myk. spol., výtečný znalec hub všech druhů.

Výstava měla být zahájena v neděli 3. září dopoledne podle programu a navěští na velkém plakátu, ale již před 10. hodinou se tísnil dav nedočkavých před uzamčeným vchodem, u kterého byl malý stolek s vystavenými zajímavými houbami. Ježto se podařilo ukončit přípravné práce pro výstavu ještě před 10. hodinou, byla otevřena a výstava zahájena už v 9,45 hodin. Zájem byl nečekaně mimořádný. Po celou neděli proudily davy lidí v dlouhých frontách do výstavní místnosti.

Při zahájení výstavy promluvil kulturní referent s. Zdeněk Kacářík, který v krátkém a výstižném proslovu uvítal návštěvníky výstavy a upozornil též na příští přednášku a besedu o houbách, po něm promluvil stručně ještě inž. K. Kunc a dr. L. Hanuš za Čs. mykol. společnost.

Výstava měla motto: „Jedním z našich hlavních úkolů je rozšířit znalost hub, aby bylo lépe zužitkováno bohatství našich lesů. Dr. F. Smotlacha, zakladatel Čs. mykol. společnosti.“ Na letáčcích, propagujících tuto výstavu hub, bylo ještě zvláště zdůrazněno, že výstava má za úkol seznámit veřejnost s mnoha druhy hub jedlých, nejedlých a jedovatých a tím podpořit zužitkovat bohatství, které poskytují lesy našeho okolí, jakož i poznáním jedovatých hub zabránit otravám.

Na této výstavě provedené také podle směrnic vládního usnesení č. 252/1960 o využití hub a lesních plodů pro vývoz, byly vystaveny všechny druhy základních důležitých hub jak z hlediska domácí spotřeby, tak z hlediska vývozu, hlavně hřibovité (skoro všechny druhy), pečárky (žampiony), muchomůrky, holubinky, ryzce, čechratky, strmělky atd., celkem kolem 150 druhů hub! Aby byla výstava co nejbohatší, jezdili od soboty až do úterka teplejší členové mykol. spol. jim zapůjčeným autem do okolí a vzhledem k panujícímu suchu až i do Plzeňského kraje.

Na výstavě jsme viděli některé vzácné druhy hub. Mimořádnou pozornost vzbudil veliký trsnatec dubovník — *Grifola frondosa*, několik kg těžký, nalezený v hlubokém dubovém lese v Dubi v Krušných horách a přivezený na výstavu. Je to jedlá houba. Byly tu také plodnice pýchavky obrovské (vatovce) — *Calvacia gigantea*, mezi nimi kus v rozměru kolem půl metru. Během výstavy přibýly další zajímavé exponáty; tak ze severočeských dolů houzevnatec stromkovitý — *Lentinus sufrutescens* Brot., nejedlý. Z lázeňského parku za divadlem přibyl obrovský trs choroše šupinatého — *Polyporus squamosus*, v mládí jedlý, na kterého nás upozornili a na místo nálezu zavedli dva lázeňští hosté. Inž. K. Kunc odfotografoval tentó zajímavý nález jak na stromu, tak i potom dole v trávě. Pro tento nádherný choroš se vyšplhal jako mladík — ovšem s náležitou opatrností — na strom, kde tento choroš kapesním nožem odřízl a pcdal dole čekajícímu s. Hanušovi.

Vedle toho sluší se zmínit ještě o jiných zvláštních a vzácných nálezech: Houzevnatec hlemýžďový — *Strolitomyces strobilaceus*, skoro černá hřibovitá houba s kloboučkem podobným jako světlá bedla, jedlá, ale méněcenná; choroš modravý — *Leptoporus caesius*, nejedlý; choroš sírový — *Polyporus sulphureus*, v mládí (dokud není tuhý) jedlý; lošák zprohýbaný — *Hydnum repandum*, v mládí jedlý; penízovka skvrnitá — *Collybia maculata*, nehodící se pro požívání (tuhá, hořká); patyčka rosolovitá — *Leotia gelatinosa*, Tremello-don gelatinosum, nejedlá; penízovka širokolupenná — *Collybia platyphylla*, jedlá, bez zvláštní chuti; trásněnka slizvá — *Lacrimaria velutina* Pat., jedlá (trochu se podobá pečárce pvcí), nalezená v lázeňském parku v Šanově; a na konec ještě další zvláštnosti: sítkovec pletový — nejedlý, šitovka bílá — jedlá, ale málo chutná, plaménka gumovitá



Obr. 57. Exposice Mykoprodukty na I. výstavě hub v Teplicích, září 1961.
Foto: inž. K. Kunc.

— nejedlá, šupinovka zhoubná, vyrostlá uprostřed malého pařezu — nejedlá, atd.

Výstava měla obrovský ohlas a úspěch. Do pondělního dopoledne 4. září bylo v pamětní knize zapsáno (svými podpisy) 1911 návštěvníků, do téhož večera už 3097 návštěvníků! A to ještě nejsou zdaleka zachyceni všichni, neb mnozí se zapomněli zapsat, zejména při nedělních návalech návštěvníků, kteří v dlouhých frontách proudili do výstavní síně. Kniha návštěvníků dosáhla 120 stran do středy večer se 6384 zapsanými návštěvníky.

Mezi návštěvníky jsme zahlédli významnější známé osobnosti, tak s. Čejku, tajemníka z OV KSČ v Teplicích, mnohé lékaře, tak primáře chirurga dr. Pavla Slaninu z teplické nemocnice, primáře dr. Jana Holuba z gynek. oddělení, primáře dr. Miroslava Vyhnálka z lázní v Šanově, ředitele lázní MUDr. J. Závodského, mnohé učitele se školními výpravami atd.

Jaký veliký ohlas výstava měla, prozrazují nám také některé zápisy spokojených návštěvníků (kteří se však většinou podepsali nečitelně, ale naštěstí svoje vyjádření napsali čitelně). Z těchto zajímavých zápisů uvádíme zde alespoň některé.

S. Čejka napsal na str. 69 v pamětní knize: „Po krátké návštěvě výstavy hub mohu prohlásit, že takovou výstavu považuji za velmi prospěšnou pro rozšiřování znalostí hub mezi našimi pracujícími a děkuji všem organizátorům výstavy za její připravení i práci, kterou věnují jejímu udržování a obnově nových druhů hub.“

Na jiných stránkách najdeme jiné, rovněž velice zajímavé posudky o výstavě, z nichž uvádíme ještě na příklad tyto:

„Výstava je velmi pěkná, instruktivní a její uspořádání je záslužným činem pro rozšíření znalostí našich lidí o bohatství našich lesů.“

„Opravdu pěkně i poučné. Poznali jsme houby, které jsou jedlé a které nyní můžeme sbírat. Děkujeme.“

„Takové výstavy je zapotřebí uspořádat v Teplicích častěji. Uspořádání je vzorné a dík všem organizátorům.“

„Skvělá výstava, měla být již dříve otevřena.“

„Výstava je opravdu velmi užitečná. Učí poznávat i houby, které jsme dříve vůbec neshbírali. Velmi jsem se poučil.“ (Zde byl čitelnější podpis: Podroužek.)

„To je jedlých hub, o kterých nevíme.“

„Třeba s uznáním hodnotit rozmanitost exponátů (houby, propag. materiál, zavař.), které jsem na výstavě nečekal.“

„Výstava se nám velice líbila a jsem poučena, abych už nikdy do hub nekopala a na ně nešlapala, když si myslím, že je jedovatá.“

„Díky všem pořadatelům za velmi pěknou výstavu, kterou jsme v Teplicích dlouho postrádali. Věříme, že i v příštím roce se s takovou výstavou setkáme.“

Uzavíráme výběr zápisů právě s tímto posléze uvedeným, neboť můžeme potvrdit, že výstavy hub se mají státi v Teplicích tradicí, jak to ostatně také krásně vyzvedl s. Zd. Kacafírek v uvítacím proslovu, kdy zdůraznil, že i tato výstava je součástí naší práce pro mír, pro naše blaho a že se s výstavou touto setkáme i v příštím roce, v 10. roce a naše mladší generace ve 20. roce i v dalších letech po této první výstavě.

Zajímavou expozici měla také Mykoprodukta ÚSSD z Prahy, kterou instaloval její zástupce s. Jaroslav Karlík, který také vydatně pomáhal při sběru a obnově hub pro výstavu, za což mu patří také dík teplických mykologů. Mykoprodukta vystavila sušené houby i výrobky nakládaných a konzervovaných hub, dále bedničku s domácně vypěstovanými žampiony, které přes ovzduší pro ně na výstavišti nepříznivé vesele vyrůstaly. Vedle toho byly ještě vyvěšeny barevné obrazy různých hub a prostředí výstavní síně bylo vkusně upraveným lesním zákoutím.

Pozoruhodné bylo, jak mnozí návštěvníci sháněli u pořadatelů výstavy atlasy hub, hlavně kapesní, aby je mohli mít s sebou do lesa, a že většina z nich chtěla atlasy prof. Smotlachy, jehož I. díl atlasu vychvalovali jako nejlepší s krásnými barevnými snímky hub a přesným popisem té které houby, zařazení hub do příslušných hodnotných tříd atd. Všichni jmenovaní litovali, že dosud nevyšel II. díl Smotlachova Atlasu hub.

Ve středu 6. září 1961 večer byla výstava ukončena přednáškou inž. K. Kunce a byly promítnuty krásné barevné diapozitivy. Návštěva byla asi 120 osob, menší, než se očekávalo, což lze částečně vysvětlit prudkým lijákem, který se spustil právě v hodině, kdy byl určen začátek přednášky. Besedu tuto zahájil opět s. Zd. Kacafírek, který zároveň představil posluchačům kolektiv teplických členů Čs. mykol. společnosti, kterým poděkoval za přípravu této výstavy i přednášky. Jsou to: s. Jaroslav Bibr (sestavil také katalog pro výstavu), dr. Ladislav Hanuš, Antonín Marek (hybná síla v přípravných pracích i během výstavy, veliký znalec různých druhů hub), Jaroslav Veselý (rovněž nadšený houbař), Marie Veverková (zdrav. pracovnice, vdova po lékaři, dlouholetá členka a odběratelka časopisu). Poděkoval všem jmenovaných i ostatním nejmenovaným za všechnu práci, kterou vykonali pro zdar této výstavy i těm, kteří pomáhali přinášet stále nové a čerstvé houby pro výstavu.

A my ke konci jménem Čs. mykologické společnosti upřímně děkujeme s. Zdeňku Kacafírkovi, kulturnímu referentu, za jeho obětavou práci organizačskou a propagandistickou, za jeho stálou účast na výstavě a neúnavnou práci i na výstavě, kterou nemalou měrou se přičinil o tento veliký úspěch výstavy a těšíme se na jeho spolupráci i v příštích letech při uspořádání dalších úspěšných výstav!

(Psáno v Teplicích dne 8. září 1961.)

Zpráva z Nového Města na Moravě.

Každý rok (od roku 1946 — jaro—léto—podzim) udržují v Novém Městě na Moravě na náměstí ve vitrině stálou malou houbařskou výstavu, která se těší značné pozornosti místního občanstva. Zvláště však cizí návštěvníky upoutává svojí nezvyklou úpravou (stojící houby v mechu).



Obr. 58. Výstava hub v Novém Městě n. Mor. Udržuje Fr. Brázda.



Obr. 59. Štítkovka žíhaná — *Pluteus petasatus* (Fr.) Karst. — Snímek z houbař. výstavy v Teplicích ve dnech 3.—6. 9. 1961.
Foto: inž. K. Kunc.

Také v místním závodě n. p. Chirana (chirurgické nástroje), kde jsem zaměstnán, udržuji každý rok (od roku 1951) od jara do zimy stálou malou houbařskou výstavu.

S touto činností je spojena bezplatná houbařská poradna (určování doznělých hub, jakož i jiné houbařské informace).

Mimo tuto činnost provádím ve vedlejší oblasti orientační průzkum hub dřevokazných (výskyt, sběr — dosud přes 40 druhů — vlastní sbírky).

V Novém Městě houbařím téměř sám, škoda, že není o houby hlubší zájem, zvláště mezi zdejšími učiteli.

Fr. Brázda

Hořice v Podkrkonoší.

Přátelé mykologie uspořádali v min. roce (1960) tři přednášky a získali pro odběr *Mykolog.* sborníku větší počet odběratelů.

V letošním roce až do poloviny měsíce července houby nerostly, až teprve v srpnu přišli si houbaři „na své“.

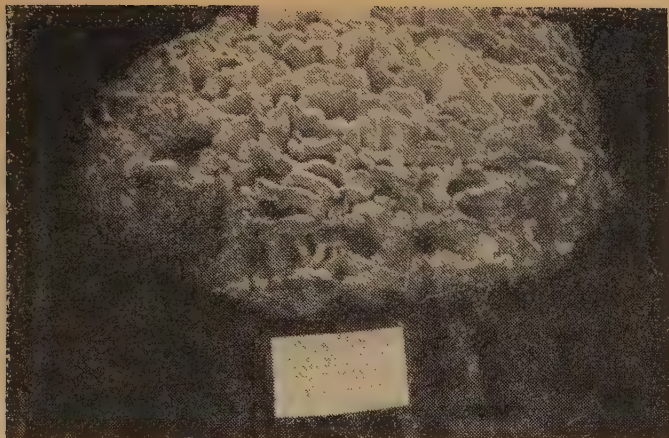
Houbařská odbočka byla ustavena letos v rámci „Domu osvěty“ v Hořicích. Plánovaná přednáška kol. Háška z Hradce Králové s výstavkou se nekonala pro naprostý nedostatek hub. Sešel se jen užší houbařský kroužek ve spojitosti s přípravou přednášky.

František Kalferst, ref. ČsMS

Deštná u Soběslavě.

Pro nepochopení místních činitelů Osvětové besedy nebyla udržována výstavka hub. Spolupracoval jsem s Janem Krškem z Kamenice n. L., který řídí ve výkladní skříni komunálních podniků pěknou výstavbu hub. V září byla v Deštné výstava květin a výpěstků mičurinského kroužku. V rámci této výstavy jsem vystavoval houby.

Honza Vosol, ref. ČsMS



Obr. 60. Tento choroš vystavil v Deštné náš spolupracovník Honza Vosol. Napište nám, který je to choroš!

Zpráva z Gottwaldova.

V tomto abnormálně na houby chudém roce (1961), kdy za hodinu houbařské pochůzky neobjeví se ani klobouček houbový, přirozeně zájem o houby nebyl velký. Pravidelné nedělní houbařské vycházky, které každoročně od jara do zimy se zájemci pořádám, jsme od července zastavili. Byly pořádány opět na podzim.

Houbařská poradna je veřejnosti stále k dispozici a bylo během tohoto roku zájemcům sděleno několik desítek informací.

Josef Perůtka

Ing. Jiří Baier:

Výstava hub v Domě spojů v r. 1961.

Ústřední kulturní dům dopravy a spojů v Praze 2, Mírové nám. uspořádal za spolupráce mykologů již třetí výstavu hub v Domě spojů (býv. Radiopalác) v Praze 2, Stalinova tř. 40. Výstava trvala od 14. srpna do 12. září t. r. a odborně ji opět vedl jako v letech minulých člen širšího výboru naší společnosti Rudolf Kovanda. Místopředseda ČsMS uvítal rozhodnutí Ústředního kulturního domu dopravy a spojů, aby výstava hub byla pořádána v Domě spojů, jelikož ČsMS neměla vyhovujících místností. Marň se již snaží několik roků nalézt vhodná místa pro své výstavy. Tato výstava hub byla i výstavou ČsMS, neboť se na jejím úspěchu podíleli mnozí členové společnosti, kteří nejen že ji obětavě zásobovali čerstvými houbami, ale též i poskytovali návštěvníkům odborný výklad o vystavených houbách. Zmínku činíme o našem členovi Dr. Evženu Wichanském, který vedoucího výstavy R. Kovandu každý den několik hodin zastupoval.

Dr. František Smotlacha usiloval vždy za svého života o to, aby věda o houbách a praktické znalosti hub jedlých a jedovatých byly všude rozšiřovány mezi naším lidem. Podle jeho metody začalo pracovat nejen mnoho praktických mykologů u nás, ale i v cizině. Výstava hub v Domě spojů nebyla

vlastně ničím jiným, než pokračováním tradičních výstav profesora Františka Smotlacha, jak on je před celými desítkami let s úspěchem zavedl. Proto také mykolog R. Kovanda vzpomněl často při svých přednáškách, konaných na výstavě, svého učitele a jeho zásluh o praktickou mykologii.

Výstava měla velký úspěch, zájemců přišlo více než 10.000 a rovněž ji navštívilo i mnoho škol. Přímo na výstavě byly určovány přinesené houby a konány třikrát v týdnu přednášky o houbách a našich lesích, které byly doplňovány barevnými filmy o životě v přírodě. Během trvání výstavy vystřídal se zde celkem 473 druhů hub, z nichž většina byla sbírána v okolí Prahy. Výstava byla doplněna četnými vyobrazeními hub a různými názornými pomůckami. Dobrou propagaci hub a jejich využití v kuchyni provedly na této výstavě Družstevní závody „ÚSSD Mykoprodukt“, které svou expozici přesvědčivě prokázaly, že sběrem jedlých hub, jejich zpracováním a vývozem do ciziny můžeme účinně pomáhat našemu národnímu hospodářství.

Houbařské hody.

Místopředseda Čs. mykologické společnosti Dr. Miloš Pulec uspořádal na výstavu hub v Radiopalcích exkursi zaměstnanců vojenské nemocnice a všem přítomným přímo na místě pověděl mnoho zajímavostí o houbách a zmínil se též i o jejich nemalém významu v naší výživě. Zástupce Družstevních závodů ÚSSD Mykoprodukt s. Šebek pravil, že sběrem hub jedlých rostoucích volně v přírodě můžeme velmi prospět našemu národnímu hospodářství. Po prohlídce výstavy byli účastníci v počtu asi 60 osob pozváni s. Dr. Milošem Pulcem na propagační ochutnávku jídel z hub upravených odborně restauračním podnikem „Ráj“ v Domě spojů, k jejichž úpravě potřebné suroviny dodala Mykoprodukt a inž. Rimpl. Všichni pozvaní byli mile překvapeni vkusně upravenou tabulí, která ihned na první pohled prozrazovala, že všechny čeká skvělá mykologická hostina. Ano, byla to opravdová hostina, právě to „Lukulské hody“, jaké znal jen v dávných dobách pověstný mykogastronom římský císař Claudius. Sestávala z předkrmu: kořeněné víno, Sumavské (výrobek Mykoprodukt), rajčata plněná houbami (hříby a pečárkami, krémová polévka, připravená z „hřibového krému“ — výrobek Mykoprodukt, chléb, jihočeský kuba s houbami v octě (lišky, václavky — zelenina) — výrobek Mykoprodukt. Jídla byla připravena podle předpisů sjednaných pracovníky ČsMS s restaurací spojů.

R. K.

Poznámka redakce: Výstavu hub v Domě spojů navštívili mnozí členové ČsMS i někteří z venkovských odboček. Pořadatelé uvítali na výstavě mnohé činovníky ČsMS. Z významných osobností zavítal na výstavu s. ministr Neumann, který se o výstavě hub vyjádřil velmi pochvalně. Poznámku do knihy návštěv učinil rovněž Dr. J. Macků, syn prof. dr. Jana Macků z Brna.

* * *

Organizace Svazu čs. mládeže v n. p. Mrazírny uspořádala vycházku za houbami do Brdských lesů 10. 9. 1961. Odb. vedl inž. M. Smotlacha.

* * *

Metráky hub výtupují sběrný Jednoty v Západočeském kraji. Jen na okrese Plzeň-sever už získali a odeslali k zpracování sušické Mykoprodukt 85 q čerstvých hřibů a ostatních druhů hub — kromě sedmi centů hub sušených, tak psala „Práce“ dne 9. 9. 1961. Bohužel to byla jen malá záplata na téměř katastrofální nedostatek hub pro průmysl a vývoz v letošním roce. Zklamalo hlavně Slovensko, které stále hradí téměř 90 % sběru hub v ČSSR.

* * *

Hradec Králové.

Hradečtí houbaři jsou nyní organisováni především v Mykologickém klubu ROH Českých závodů gumárenských, n. p. Hradec Králové. Vedoucím je jeho zakladatel a hlavní iniciátor s. Václav Paráček. Členů je téměř 850. Klub pořádá celoroční výstavku hub, přednášky a 12 zájezdů autokarem. V parku kultury a oddechu pracuje kolektiv houbařů z města Hradce Králové, v němž jsou členové ČsMS i jiní přátelé hub. Každý pondělek večer jsou konány schůzky v Adalbertinu, při nichž jsou určovány houby zájemcům. Určují zejména J. Hásek a V. Paráček. Zájemcům jsou dávány předpisy pro přípravu a konservaci hub. Výstava hub v r. 1960 měla velký úspěch a 12.000 účastníků.

Za hradecké houbaře
Josef Hásek, člen širšího výboru ČsMS

Pardubice.

Zájemci o houby jsou soustředěni v Přírodovědeckém kroužku z. k. ROH Tesla Pardubice. Kroužek uspořádal několik zdařilých vycházek v okolí Pardubic a do Slatiňan. Na vycházkách byly určovány a sbírány houby. V červenci jsem přednášel na téma „Houby pýchavkovité“. Každým rokem se snažíme uspořádat výstavu hub a udržovat výstavku ve výloze na hlavní třídě.

Jiří Salava, ref. ČsMS

Kutná Hora.

Organisaci houbařů se dosud nedaří. Velmi pilně zde působí MUDr. J. Janovský, dlouholetý člen širšího výboru ČsMS, a to zejména mezi mládeží. Houbařská sezóna byla letos na Kutnohorsku jako jinde špatná, doslova bez hřibů. Nebylo možno propagovat výkup. MUDr. J. Janovský přednáší každoročně o houbách ve školách.

Inž. Sm.

Moravská Ostrava.

Ostravská pobočka ČsMS je soustředěna v mykologické sekci Přírodovědecké společnosti v Ostravě a byla založena r. 1919. Všímá si mykoflóry širšího ostravského okolí a vede stálou výstavku hub v Ostravě I, Dimitrova ul. 9 a od roku 1951 houbařskou poradnu v městském muzeu v Ostravě vždy v pondělí od 8 do 10 hod. V letošním roce byly do konce srpna určeny donesené houby 62 zájemcům. Vedoucím odbočky je zasloužilý pracovník v mykologii a spolupracovník zemřelého prof. J. Vodičky kol. A. Otáhal, člen širšího výboru ČsMS, který odbočku s neobyčejnou svědomitostí a nadšením řídí od r. 1949.

Plánovány byly tyto akce: 1. Červen 1961: A. Otáhal: Mají jedlé houby jedovaté dvojníky? (Předneseno v Přírodovědecké společnosti v Ostravě.) 2. Říjen 1961: Dr. J. Veselský: O houbách z hlediska výživy lidu. 3. Říjen 1961: A. Otáhal: Které houby na podzim sbíráme. 4. Listopad: A. Otáhal: I v zimě se dají sbírat houby.

Kroine tohoto uspořádal v době od 7. 8. 1961 do 13. 8. 1961 MUDr. J. Veselský spolu s F. Povýšilem propagační výstavku hub v skřínce ROH Závodního ústavu národního zdraví VŽKG v Ostravě-Vítkovicích, která se po celý týden těšila zájmu pacientů i návštěvníků nemocnice.

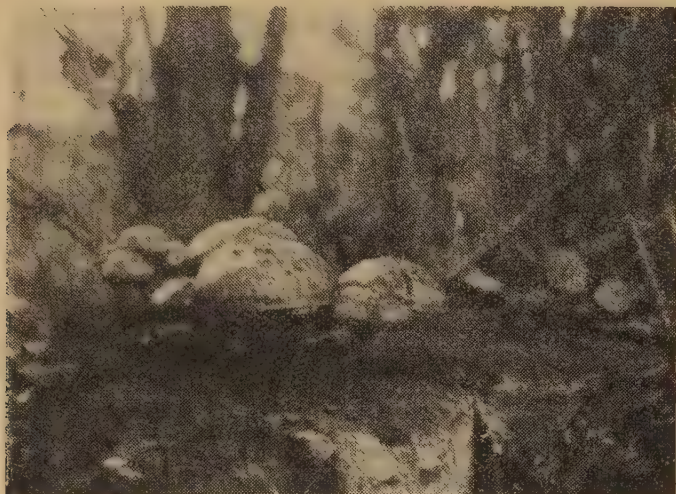
MUDr. Jar. Veselský

* * *

Vinohradská pobočka si vede jako v minulosti čile díky svému dobrému a osvědčenému vedení. Koná pravidelné schůzky spojené s přednáškami a ukázkami hub každé úterý v restauraci v Polské ul. č. 34 na Vinohradech, vždy v 19,30 hod. Hosté jsou zváni.

Lysá n. L.

V prosinci 1960 byl ustaven zájmový kroužek houbařů při osvětové besedě v Lysé n. L. Dne 25. 1. 1961 byla uspořádána přednáška s barevnými diapositivy. Podobná propagační přednáška se konala ve voj. táboře ROH v Mílovicích. Dne 29. 3. konala se přednáška o užitkových houbách se 120 barev-



Obr. 61. Šupinovka zlatozávojná. Jedlá, tuhá. Topolový pařez u Lysé n. L., 3. 1961. Sbíral V. Moravec. Foto: I. Svoboda.

nými diapositivy v Lysé n. L. Dne 14. 4. byla stejná přednáška opakována v závodním klubu „TOS“ v Čelákovících.

Všechny přednášky měl z ústředí ČsMS inž. K. Kunc.

Od července jsem zavedl každé pondělí v O. B. besedy o houbách s určováním hub. Houby nosil převážně Dr. J. Kotrouš a L. Loudil.

V. Moravec, člen širšího výboru ČsMS

* * *

V České Kamenici pracoval jako léta minulé houbařský kroužek ROH závodů v České Kamenici. Udržoval stálou výstavku hub na náměstí Míru, která se těšila zvýšenému zájmu místních občanů i četných rekreantů z okolí. Členové kroužku získali několik nových členů a odběratelů časopisu.

Jan Poláček, ref. ČsMS

* * *

Ústředí ČsMS pokračovalo na podzim v pravidelných pondělních přednáškách na Karlově nám. č. 17. Vystřídala se řada přednášejících z našich členů i hostů. Přednášky se těšily stále velkému zájmu.

* * *

Vycházky do okolí Prahy byly zajišťovány samostatně nebo ve spolupráci s Vinohradskou odbočkou. Některé vycházky vedl Dr. Wichanský.

* * *

Autokarový zájezd k Máchovu jezeru podnikla Vinohradská odbočka v říjnu. Účastnilo se ho též několik členů výboru. Zájezd byl úspěšný.

Výstava hub v Karlových Varech.

Městské museum v Karlových Varech uspořádalo ve spolupráci s Čs. mykologickou společností velmi úspěšnou výstavu hub ve dnech 18. až 22. 9. 1961. O zdar výstavy se zasloužila MUDr. Kamila Weselská, členka ČsMS a z ústředí ČsMS inž. K. Kunc, který určil houby na výstavu a měl 2 odborné přednášky s barevnými diapositivy. Výstava se těšila velkému zájmu obyvatel lázeňského města i hostů. Ještě po skončení výstavy v další dny chodili zájemci. Výstava byla hodnocena jako velmi poučná a diapositivy jako překrásné. Inž. Sm.



Účastníci houbařského školení v Příhradech u Mnichova Hradiště ve dnech 12.—17. června 1961, které uspořádala Mykoprodukta, družstevní podnik ŮSSD pro zaměstnance „Jednoty“ a „Mykoprodukty“. — Účastníci zdraví naše čtenáře.

Měřín na Moravě.

PhMr. Voneš, člen širšího výboru ČsMS a člen společnosti od r. 1934 vykonal řadu přednášek v průběhu letošního roku na různých místech Moravy. Zodpověděl řadu dotazů a určil množství zásilek hub. Připravil několik výstav a výstavek hub.

Dr. R. V.

* * *

Praha. Inž. K. Kunc, člen širšího výboru ČsMS vede odborně Ústřední poradnu hub ČsMS v Karmelitské ul. S dalšími spolupracovníky určil stovky donesených nebo zaslaných hub. Vedle toho přednesl řadu přednášek na různých místech v Praze i mimo Prahu.

Kedyk

* * *

60 tun hub zpracovala letos sušická provozovna Mykoprodukty a kromě toho také 35 tun borůvek a 15 tun brusinek. Vedle sušených hřibů na vývoz vyrobila hřiby v nálevu.

Inž. Sm.

Naši zemřelí.

Počátkem měsíce října letošního roku byla ČsMS postižena nenadálým úmrtím dvou předních pracovníků z oboru praktické mykologie.

Dne 4. října zemřel Rudolf Knetl a 8. října Ing. Vojtěch Rimpl.

Rudolf Knetl byl jedním z oblíbených agilních pracovníků vinohradské odbočky ČsMS, přednášel na úterních večerech odbočky i v přednáškách Ústředí ČsMS v budově české techniky. — Ing. Vojtěch Rimpl byl neúnavným, obětavým pracovníkem Ústředí ČsMS, dlouholetým revisorem účtů a hospodářství. Přednášel v pondělním cyklu ústředí a v rekreačních střediscích ROH. — Oba zemřeli byli dopisovateli Mykologického sborníku. — Rudolf Knetl byl zpopelněn 9. 10., Ing. Vojtěch Rimpl ve čtvrtek 12. 10. ve velké obřadní síni pražského krematoria ve Strašnicích za hojné účasti našich členů. Za ČsMS rozloučil se s oběma pracovníky Rudolf Kotyšan. Čest jejich památce a dík za obětavou práci!

Výbor ČsMS

* * *

Širší výbor ČsMS.

V zájmu zvýšení činnosti a propagace hub rozhodl se užší výbor ČsMS rozšířit širší výbor o další členy. Ve schůzi užšího výboru ČsMS konané dne 3. XI. 1961 byli kooptováni tyto členové:

Dr. Zdeněk Augenthaler — Praha, Ing. Jiří Baier — Praha, Antonín Marek — Teplice, Dr. Svatopluk Šebek — Poděbrady, Dr. Kamila Weselská — Karlovy Vary, Dr. Evžen Wichanský — Praha, Václav Novák — Praha, Jiří Salava — Pardubice, Egon Nezbeda — Praha, Dr. I. Pecánek — Praha, Jan Poláček — Česká Kamenice.

V seznamu v sešitě 1—2 nebyl omylem jmenován V. Odvárka — Praha a A. Otáhal — Ostrava-Stalingrad.

* * *

Výzva.

Někteří členové ČsMS a odběratelé Mykologického sborníku dosud dluží členské příspěvky a předplatné časopisu. Žádáme je, aby do konce tohoto roku nám laskavě poukázali na příspěvcích Kčs 10,— a na předplatném Kčs 20,—.

Včasným zaplacením ušetří nám čas a zbytečné výlohy. — Děkujeme!
Pokladník ČsMS — ústředí

* * *

Starší ročníky našeho časopisu obdržíte v administraci listu! Od roč. 2! Napište si o ně!

* * *

Referenti ČsMS a přátelé hub připravujte ve svém bydlišti výstavky a výstavy hub!

* * *

Pondělní přednášky v Praze začnou opět v únoru. Na vycházky ústředí nebo vinohradské odbočky se informujte na č. 673-80! Program přednášek bude zaslán!

* * *

Ústřední poradna v Karmelitské ulici pracuje bez přerušení. Knihovna přístupna denně!

* * *

Referenti ČsMS pošlete svoje zprávy za rok 1961 a plán práce na r. 1962!

OPRAVA:

V čísle 7—8 se do ruského obsahu vloudila chyba. Správně má být: *Coprinus radians*...

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze 1, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr. J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., provozovna 101, Praha II, Hájkova 2. — Povoleno MIO 28 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena 304 10-Hor/59. — Dohledací pošt. úřad: Praha 011. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 25 Kčs. Jednotlivé sešity 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, tj. před konečným sešitem ročníku řekli do měsíce po vjítí předposledního sešitu. Všechna autorská práva vyhrazena. Sešit 9—10 vyšel v prosinci 1961.

A 09*12078

Cena tohoto sešitu Kčs 5,—.

